

KENWOOD

KM200 - KM260

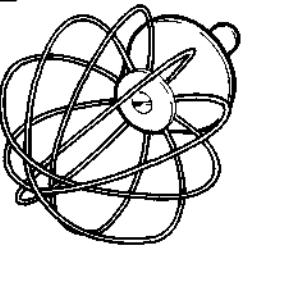
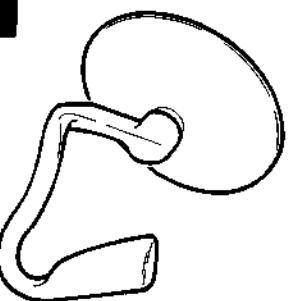
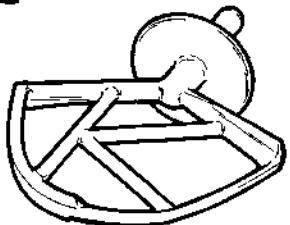
Your new Kenwood Food Mixer will make food preparation a simple and enjoyable task. To reap maximum benefit from your mixer keep it ready to use on a convenient worktop for whenever you need it. A large range of attachments is available which will enable you to explore further culinary delights. (Please note some attachments are for special international markets only.)

Connecting to Power

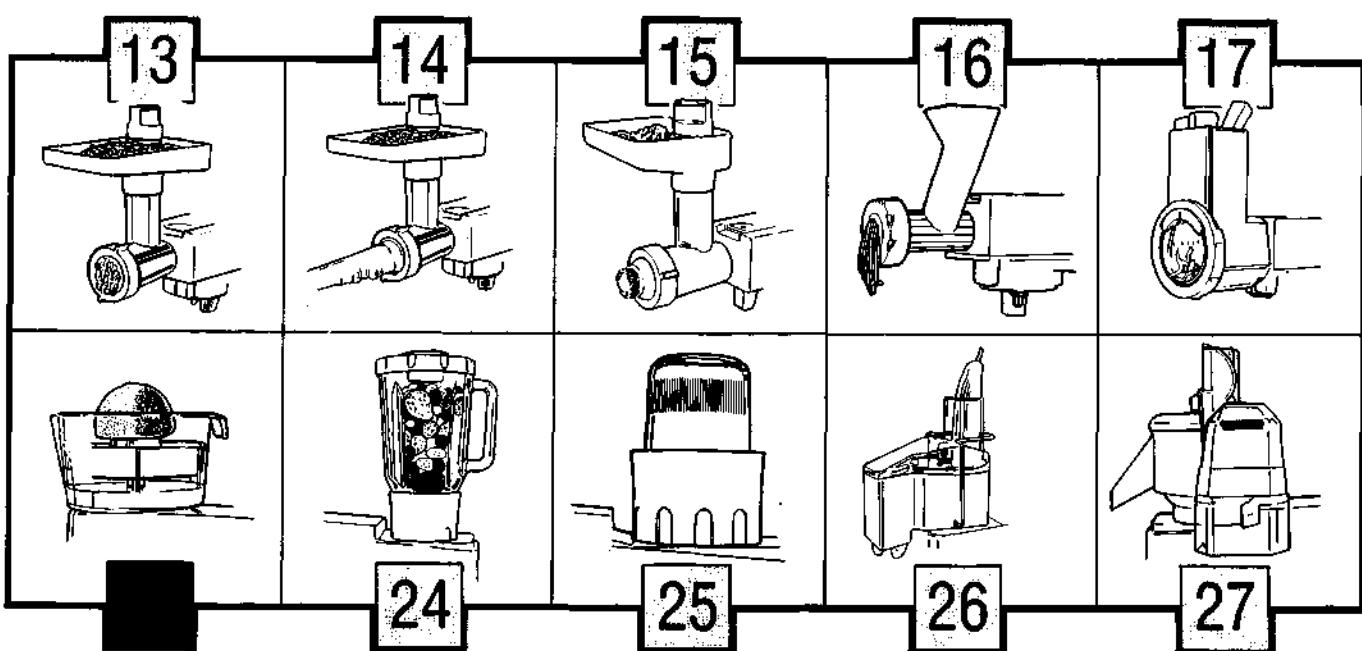
Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.

KEY

| | | |
|-----------------------------------|--|------------|
| 1 Planetary Drive/Beater socket | 21 Can Opener | Model A978 |
| 2 Slow Speed Outlet | 22 Bean and Peel Slicer | A932 |
| 3 Slow Speed Locking Catch | 23 Juice Extractor | A959 |
| 4 Juice Extractor Outlet | 24 Liquidiser | A989/A990 |
| 5 High Speed Outlet | 25 Spice Mill | A938 |
| 6 On/Off and Speed Control Switch | 26 High Speed Slicer/Shredder | A929 |
| 7 Body | 27 Continuous Juice Separator | A935 |
| 8 Mixer Head Release Catch | 28 Potato Peeler (For Chefs) | A934 |
| 9 Bowl | Potato Peeler (For Majors) | A952 |
| Attachments | 29 Colander and Sieve (For Chefs - Round Bowls) | A992 |
| 10 K Beater | Colander and Sieve (For Majors) | A930 |
| 11 Dough Hook | 30 Stainless Steel Bowl(For Chefs) | 18749 |
| 12 Whisk | Stainless Steel Bowl | |
| 13 Mincer | (For Majors) | 18748 |
| 14 Sausage Adaptor | 31 Splashguard (For Chefs and | |
| 15 Kebbe Maker | Majors - Round Bowls) | 31227 |
| 16 Pasta Extruder | 32 Splashguard | |
| 17 Slow Speed Slice/Shredder | (For Chef 'D' Bowl) | 30238 |
| 18 Coffee Grinder | 32 Cover (For Chefs) | 29022 |
| 19 Grainmill | | |
| 20 Cream Maker | | |

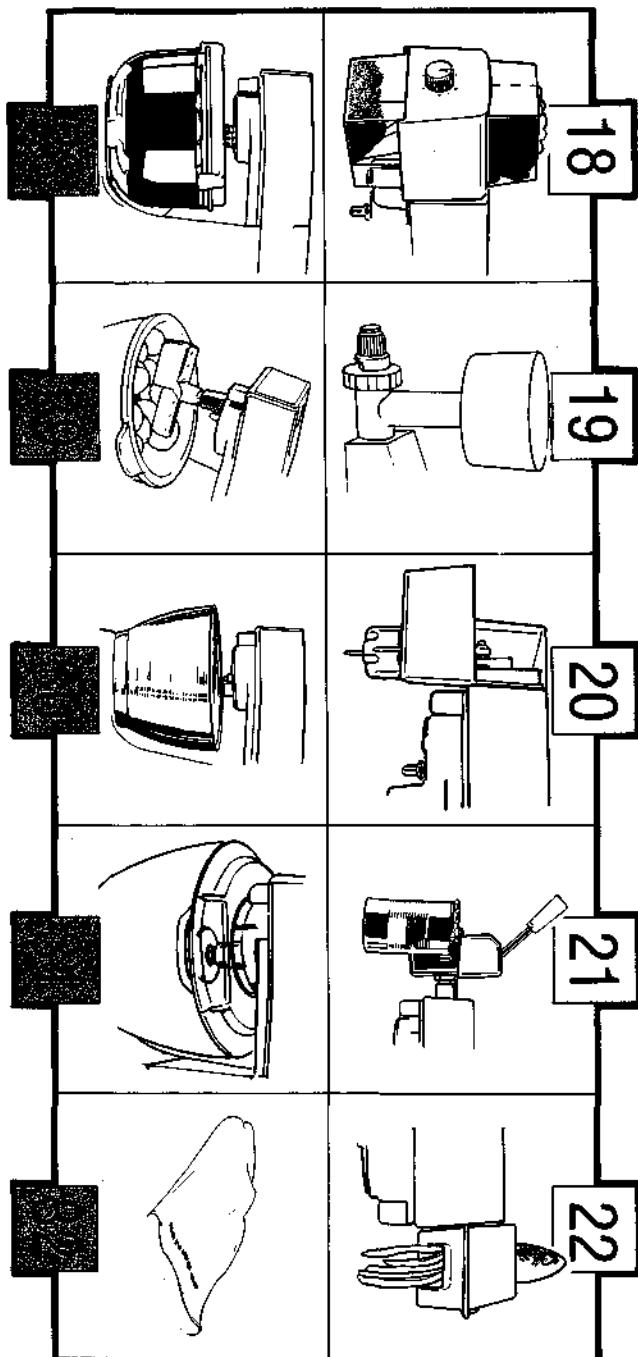
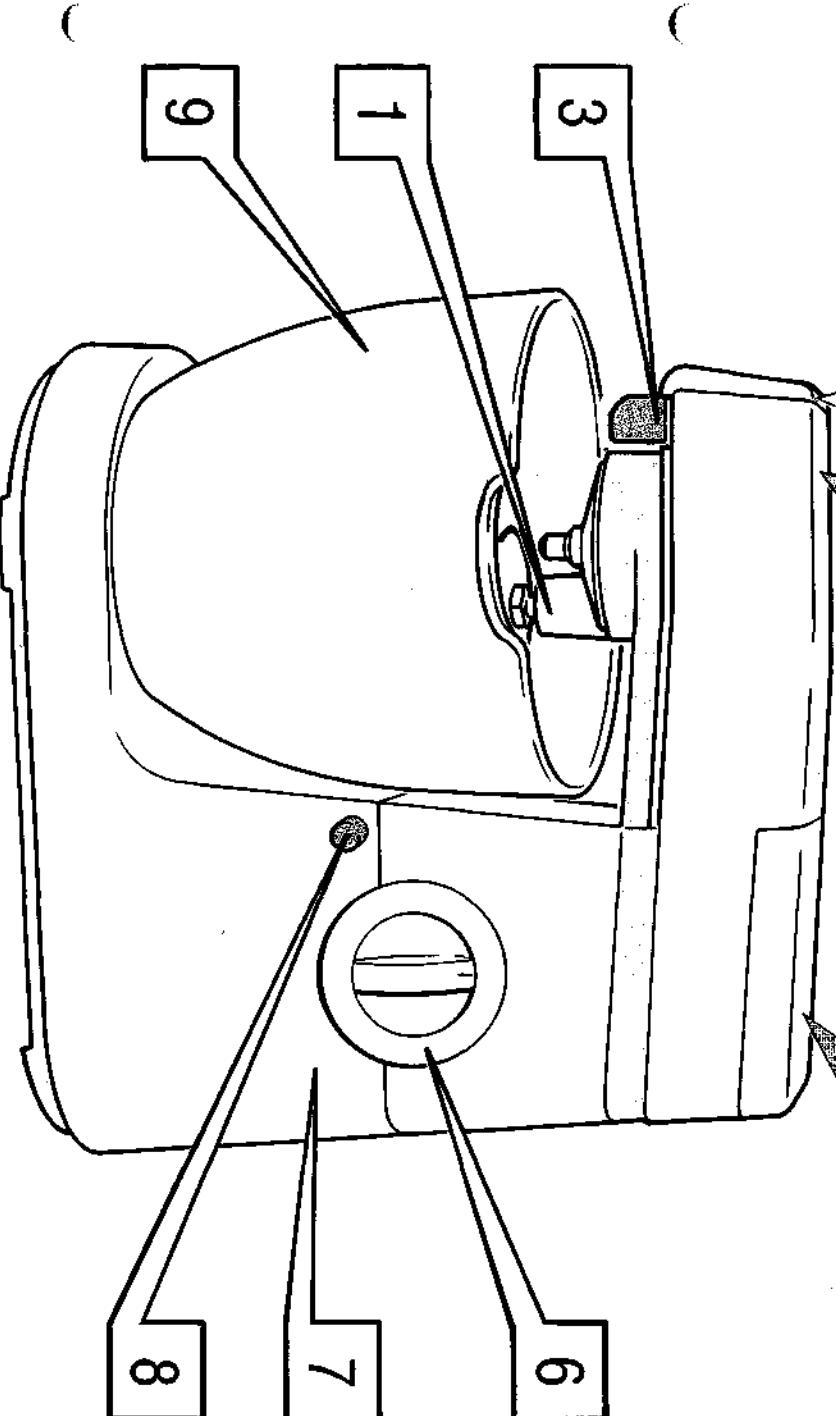
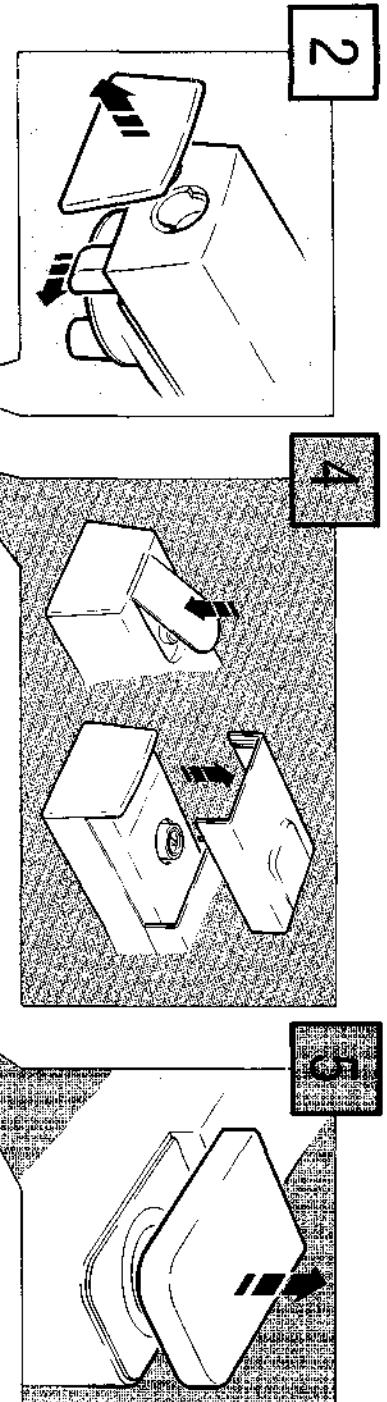


For ease of reference the attachments are colour coded to the outlets.
Important Note This appliance complies with European Economic Community Radio Interference Directive 82/499/EEC.

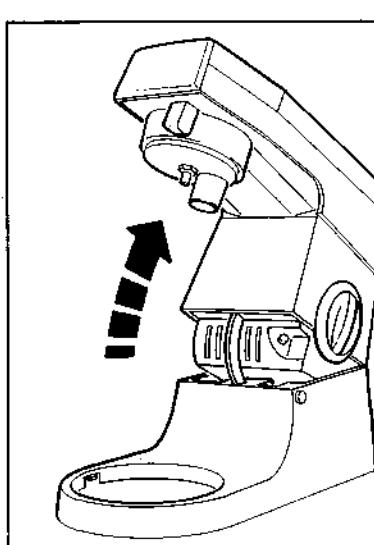


KOMMUNIKATION

Attachment



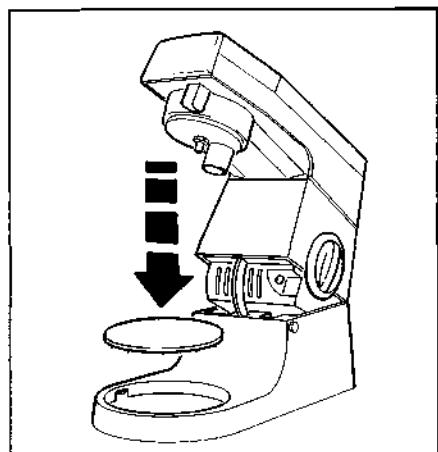
Assembling Bowls & Attachments



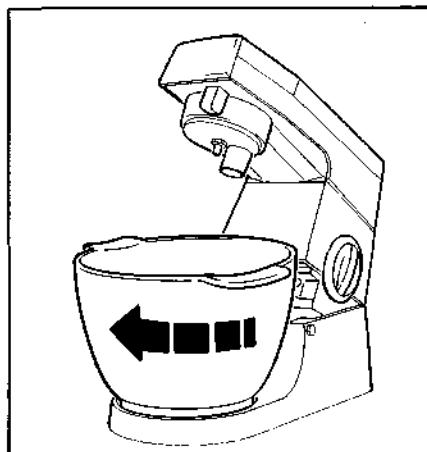
A

B

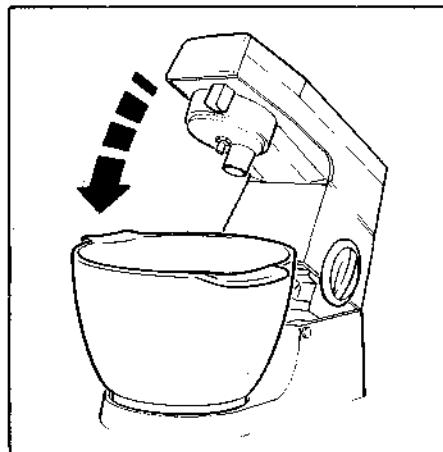
Raise the mixer head by pressing the push button release catch (A), OR by turning the latch in an anti-clockwise direction (B). Lift the head until it locks in the open position. (Use in this position when fitting the bowl, whisk, 'K' beater, dough hook, potato peeler, colander and sieve.)



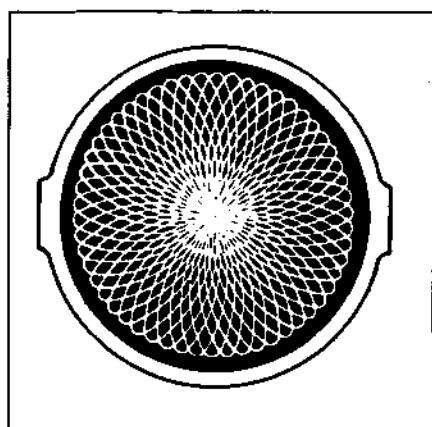
Fit the plastic plate, ribs down, in the recess.



Place the bowl in the recess engaging the lugs in the bayonet slots in the base of the bowl. Press down on the bowl and turn in a clockwise direction to lock. (Reverse the operation to remove.)



Lower the head by pressing the push button release catch (A) OR turn the latch in an anticlockwise direction (B) and push the head down firmly until it locks in the closed position.



Planetary Action

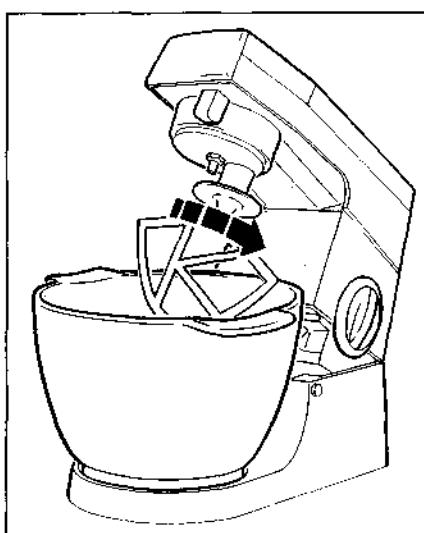
Your Kenwood mixer operates with planetary action which ensures that all parts of the mixture in the bowl are thoroughly mixed.

Maximum Quantities

To obtain the best results the following recommended quantities should not be exceeded:

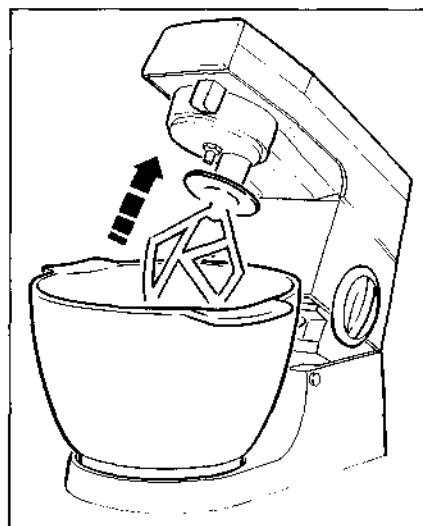
| | Models KM201, KM210 & KM220 | Models KM230 & KM250 |
|-----------------------------------|---|--|
| Shortcrust pastry | 1 ½ lb 680g flour | 2 lb 910g flour |
| Yeast dough | 3 lb 1.36 kg flour | 3 lb 1.36 kg flour |
| Cake mixture (Fruit Cake) | 6 lb 2.72 kg total weight of ingredients | 10 lb 4.55 kg total weight of ingredients |
| Egg whites – minimum – maximum | 1 12 | 1 16 |

Assembling Bowl and Attachments Cont...



To fit attachments to the beater socket, raise the mixer head. Gently slide the attachment into the outlet turning slowly in the direction shown in the diagram, until a stop is reached.

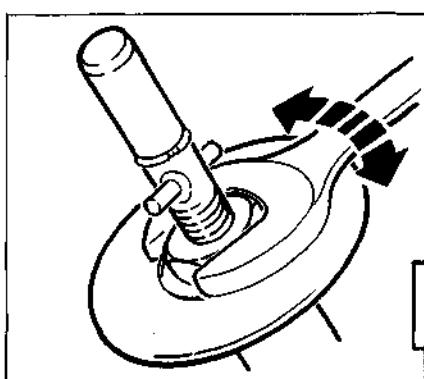
Press firmly upwards until the attachment clicks into position. To remove the attachment turn clockwise until it is free to withdraw.



Note

The 'K' beater and whisk were correctly set in the factory and should not need further adjustment. If for any reason adjustment becomes necessary proceed as follows:

1. Disconnect mixer from mains supply.
2. Raise the head and insert beater/whisk attachment to be adjusted.
3. Hold the attachment and slacken nut with a suitable spanner (C).
4. Lower the head and rotate the attachment up or down the shaft (D). For best results the beater/whisk should be as close to the base of the bowl as possible.
5. Raise the head and holding the attachment tighten the nut.

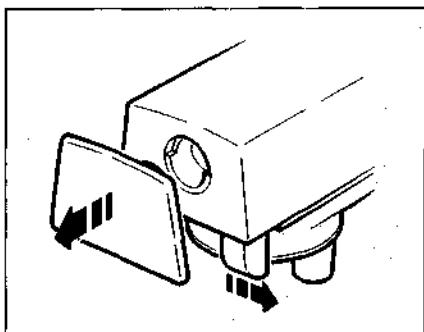
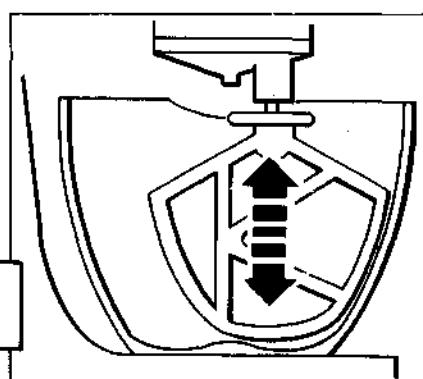


Hint

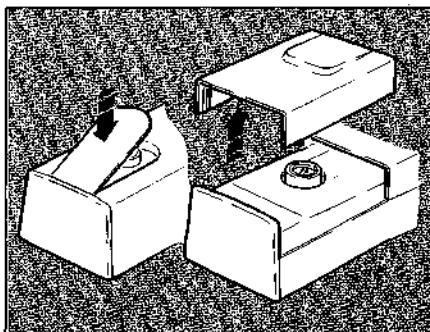
If when the machine is run, the 'K' beater knocks the bowl, then adjustment is too low.

C

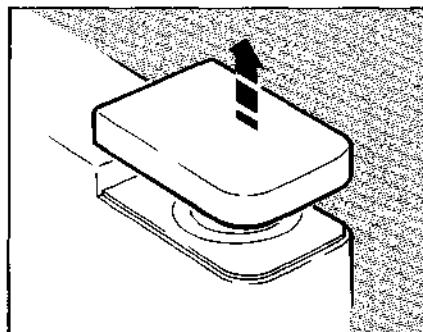
D



To remove the slow speed outlet cover, pull the locking catch to the side and pull off the cover.

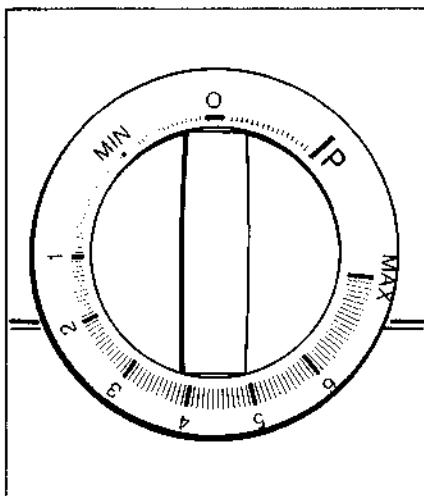
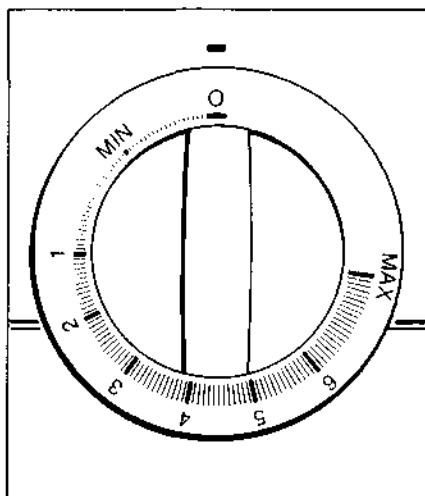


Remove the juice extractor outlet cover by either pressing down and lifting free, or simply by lifting free. If a plastic plug is fitted, unscrew this before fitting the attachment.



Remove the high speed outlet cover by lifting free.

MIXING CONTROLS

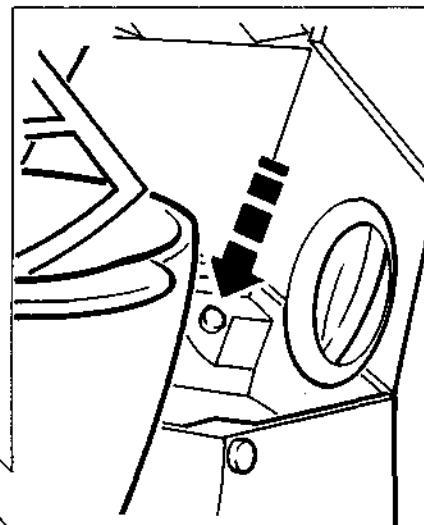
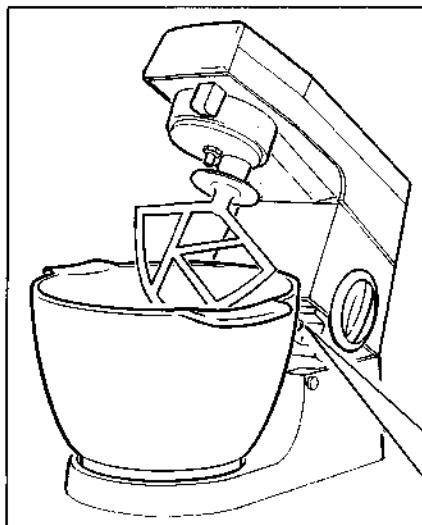


To select a speed simply turn the control to the desired number.

Note

If your speed control is fitted with 'pulse', turn to this position for a quick burst of power. The pulse will operate for as long as it is held in position.

OVERLOAD PROTECTION



Note

Do not allow the bowl to be exposed to direct heat (ie do not dry over a cooker or in the oven).

Do not use the bowl in the microwave.

Service

In the event of failure contact your local distributor for assistance.

Overload Protection (WHEN FITTED)

If your mixer is fitted with an overload protection device, it will stop automatically if overloaded. If this happens switch off, raise the mixer head to expose the green button. Allow the mixer to stand for a few minutes then press the button so mixing can continue. continue.

Care

The bowl, whisk, 'K' beater and dough hook may be washed in sudsy water. Your mixer needs only to be wiped over with a damp cloth. Always switch off and remove plug from power supply. Never use abrasives and never put the machine in water. After initial use a small amount of grease may appear at the outlets 2 and 4 (see page 2) after running in. This may be wiped away and will not effect the performance of your machine.

Use of attachments

Keep hands clear of rotating cutting blades.

Do not use more than one attachment at a time.

General Information

Use the whisk for eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés etc.
Use the 'K' beater for cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, mashing potatoes, gateaux, éclairs.
Use the dough hook for yeasted mixtures.

The speed control gives a completely variable range of speeds and these should be selected according to type of ingredients and quantities used. Generally, the following speeds are recommended:

| | |
|------------|---|
| Whisk | Gradually turn up to maximum speed. If mixture shows signs of splashing keep speed lower. |
| 'K' Beater | Cream fat and sugar on low speed, increasing gradually to medium. For very small quantities keep to a lower speed. Beat fat, sugar and eggs on medium to fast speed. Fold in flour, fruit etc on low speed. Do not overmix at this stage. |
| | Mix biscuits on medium speed. |
| Dough Hook | Rub fat into flour on low speed. |
| | Commence on speed 1, gradually increasing to 2. |

Recipes

White Bread

3 lb/1350g strong plain flour
3 level tsp/15 ml salt
1 oz/25g fresh yeast or
½ oz/15g or 20 ml dried yeast
1 tsp/5ml sugar
1½ pts/750 ml warm water
1 oz/25g lard

Dried yeast

Sprinkle the dried yeast into the warm water, add the sugar and allow to stand for approximately 10 minutes or until the mixture is frothy.

Fresh yeast

Crumble the yeast into the flour and add the sugar.

Ensure that all the liquid is in the bowl add the lard, flour and salt.

Knead for approximately 45 seconds to 1 minute on speed 1 then increase to 2 until a dough is formed, adding a little more flour if necessary.

Knead for a further 2 minutes approximately on speed 2 until the dough is smooth and elastic and leaves the sides of the bowl clean.

Place the dough in a greased polythene bag and leave somewhere warm to double in bulk about 1½ hours. Return to the bowl and knead again for 2 minutes on speed 1. Fit into 4 x 1 lb (450g) greased tins (which should be half full). Cover and prove until doubled in bulk.

Cook at 450°F/230°C/Gas Mark 8 for 30-35 minutes. When cooked the loaves should sound hollow when rapped on the bottom.

Hints

- Best results are obtained by using 'strong' flour, but plain flour may be used if it is not available.
- It is not necessary to warm utensils or to rise dough in a warm place, but this speeds up the growth of the yeast.

Brown Bread

Follow the recipe for white bread using 2 lb/900g wholemeal flour and 1 lb/450g white flour.

Important

Different batches of flour vary considerably in the quantities of liquid required and the stickiness of the dough can have a marked effect upon the load imposed on the machine. You are strongly advised, therefore, to adhere exactly to the quantity stated and to keep the machine under observation whilst the dough is being mixed. The operation should take no longer than 3½ minutes.

Pizza Napoletana

Base

1 oz/25g fresh yeast or 4 tsp/20 ml dried yeast plus 1 tsp/5 ml caster sugar
½ pt/250 ml warm water
1 oz/25g lard
2 tsp/10 ml salt
1 lb/400g strong plain flour

Topping

1 lb/400g onions, skinned and chopped
oil for frying
2 lb/800g tomatoes, skinned and sliced
2-3 tsp/10-15 ml oregano
salt and pepper
12 oz/300g Mozzarella cheese
4 oz/100g anchovy fillets
Black olives

Make the bread dough, following the method for white bread. After the first rising, re-knead the dough and roll out to form two 12 in/30 cm circles. Place onto suitable baking trays.

Lightly fry the onions in the oil and then spread over the pizza base to within 1 in/2.5 cm of the edge. Place the sliced tomato over the onion and sprinkle with oregano and seasoning.

Slice the cheese using the thin slice of the High Speed Slicer and Shredder, and spread over the tomato. Decorate with anchovies and olives. Allow to prove for 30 minutes, then bake in a pre-heated oven 425°F/220°C/Gas Mark 7 for approximately 20-25 minutes or until cooked.

Rich Fruit Cake

8 oz/200g butter
8 oz/200g moist brown sugar
1 tbsp/20 ml black treacle
grated rind of an orange or lemon
4 eggs
10 oz/250g plain flour
¼ tsp/1.2 ml nutmeg
¼ tsp/1.2 ml cinnamon
¼ tsp/1.2 ml mixed spice
¼ tsp/1.2 ml salt
2 tbsp/40 ml brandy, rum or sherry
1½ lb/600g mixed dried fruit
2 oz/50g almonds (chopped)

Place the butter, sugar, treacle and grated rind in the bowl and beat on speed 3-4 increasing to a higher speed as the ingredients combine. Beat until light and fluffy, then scrape down the bowl and beater. Add the eggs, one at a time, beating to a smooth consistency between each addition.

Mix in the flour on minimum speed then add the fruit and nuts. Place in a 8½"/22 cm round cake tin, greased and lined with a double thickness of greaseproof paper. Cook for the first hour at 150°C/300°F/Mk 2 then at 140°C/275°F/Gas Mark 1 for a further 2½ hours. When the cake is cold, remove from tin, turn upside down, pierce with a skewer in several places and pour on the brandy, rum or sherry. When this has soaked in, wrap in greaseproof paper or foil and place in an airtight tin. Use as desired.

Hints

- Use the spatula provided to scrape ingredients away from the sides of the bowl.
- Use the butter at room temperature, or warm the bowl by filling with hot water and stand the 'K' beater in it whilst weighing out the ingredients. Dry thoroughly before using.
- Start the creaming on a low speed while the ingredients combine, then increase to a higher speed but not so high that the mixture is thrown up the sides of the bowl and not mixed properly. A higher speed can be used with larger quantities.
- Use a low speed to incorporate flour and fruit into the mixture.

Victoria Sandwich

6 oz/150g margarine
6 oz/150g caster sugar
3 eggs
6 oz/150g SR flour
Jam
Icing sugar

Cream the margarine and sugar on speed 3-4 until combined and then on a higher speed until light and fluffy. Scrape the mixture from the sides of the bowl and beater, and add the eggs one at a time on maximum speed beating to a smooth consistency between each addition. Add the flour on minimum speed, mixing just long enough to incorporate.

Bake in 2 x 7"/18 cm sandwich tins, greased and lined for 20-30 minutes at 190°C/375°F/Gas Mark 5 until golden and springs back when lightly touched. Turn onto a wire rack and allow to cool. Sandwich together with jam and dust with icing sugar.

Hints

- Use soft tub margarine straight from the refrigerator for 'all in one' cakes, and block margarine at room temperature for creamed cakes.
- When creaming, if the margarine is firm, warm the bowl by filling with hot water and stand the 'K' beater in it for a few minutes. Empty and dry thoroughly before mixing.
- If the beater is not mixing to the bottom of the bowl, check adjustment of the beater (see page 4).
- Start the creaming on a low speed whilst the ingredients combine then increase to a higher speed, but not so high that the mixture is thrown up the sides of the bowl and not properly mixed. A higher speed can be used with larger quantities.
- It may be necessary to stop the machine and scrape the bowl down occasionally with the spatula provided.

Short Crust Pastry

1 lb/400g flour sieved
1 tsp/5 ml salt together
8 oz/200g fat (a mixture of lard and margarine straight from the refrigerator)
4 tbsp/80 ml water (approx)

Cut the fat up roughly and add to the flour in the bowl. Mix on speed 1, increasing to speed 4-5 until the mixture resembles breadcrumbs, but switch off before it becomes greasy in appearance.

Add the water and mix on the lowest speed just long enough to incorporate.

Pastry is normally cooked at 200°C/400°F/Gas Mark 6, but this will depend on the filling. Use as desired.

Hints

- Use the fat straight from the refrigerator.
- Take care not to overmix the ingredients.

Choux Pastry

2 oz/50 g butter
1/4 pt/125 ml water
3 oz/75g plain flour
pinch of salt
2 eggs

Melt the butter in the water then bring to boiling point. Remove from heat, add sieved flour and salt, then beat for a few minutes over a very gentle heat with a wooden spoon until the paste forms a ball and the sides of the saucepan are clean. Allow this to cool slightly, then place in the mixing bowl. Switch to speed 2 and using the 'K' beater add the eggs a little at a time.

Once the egg has been added, increase to maximum speed and beat for 30-60 seconds.

Use as desired (eg éclairs, profiteroles).

Strawberry Apricot Gâteau

Sponge

3 eggs
3 oz/75g caster sugar
3 oz/75g plain flour

Filling and Decoration

1/4 pt/125 ml double cream
sugar to taste
8 oz/200g strawberries
8 oz/200g apricots

Halve the apricots and remove the stones. Cook gently in a very little water with sugar to taste until soft. Clean and halve strawberries.

Make the sponge by whisking the eggs and sugar on maximum speed until very pale and thick. Remove the bowl from the machine and carefully fold in the flour using the whisk in one's hand. Transfer the mixture to two 7 in/18 cm greased and lined sandwich tins. Cook for approximately 20 minutes at 350°F/180°C/Gas Mark 4 until the cake springs back when lightly touched. Remove from tins and cool on a wire rack. Use the whisk attachment to whip the cream on a high speed until stiff, add sugar to taste. Roughly chop the apricots and a third of the strawberries and carefully fold into half the cream. Sandwich the two cakes together with this mixture. Spread the remaining cream on top of the cake and decorate the top with the remaining strawberry halves.

Hint

- Take care when adding the flour to ensure a light and airy result.

Chilled Lemon Cheesecake

Biscuit Base:
8 oz/200g digestive biscuits
4oz/100g butter

Filling

1 tbsp/20 ml gelatine
1/4 pt/125 ml water
4 eggs, separated
4-6 oz/100-150g caster sugar (depending upon taste)
3 large lemons
10 oz/250g curd cheese or fromage frais, sieved
Fruit and cream to decorate (optional)

Using the liquidiser attachment, drop pieces of biscuits onto the revolving blades on maximum speed to form biscuit crumbs. This should be carried out in two or three batches. Melt the butter in a saucepan, add the biscuit crumbs, stir well then press lightly into an 8½ in/21 cm spring clip tin. Leave to chill whilst preparing the filling.

Dissolve the gelatine in the water, in a bowl over a saucepan of hot water.

Whisk the egg yolks and sugar on maximum speed using the whisk attachment until the mixture is pale and creamy. Add the curd cheese or fromage frais to the egg mixture and continue whisking until smooth. Reduce to speed 5, add the lemon rind, juice and gelatine mixture and whisk until all ingredients are incorporated. Transfer the mixture to another bowl and chill until the point of setting is reached.

Whisk the egg whites on maximum speed until stiff, and carefully fold into the cheesecake mixture using a metal spoon. Pour the mixture onto the biscuit base and chill until set.

Remove the sides of the springclip tin and decorated with fruit and whipped cream as desired.

Meringues

4 egg whites
9 oz/225g icing sugar (sieved)

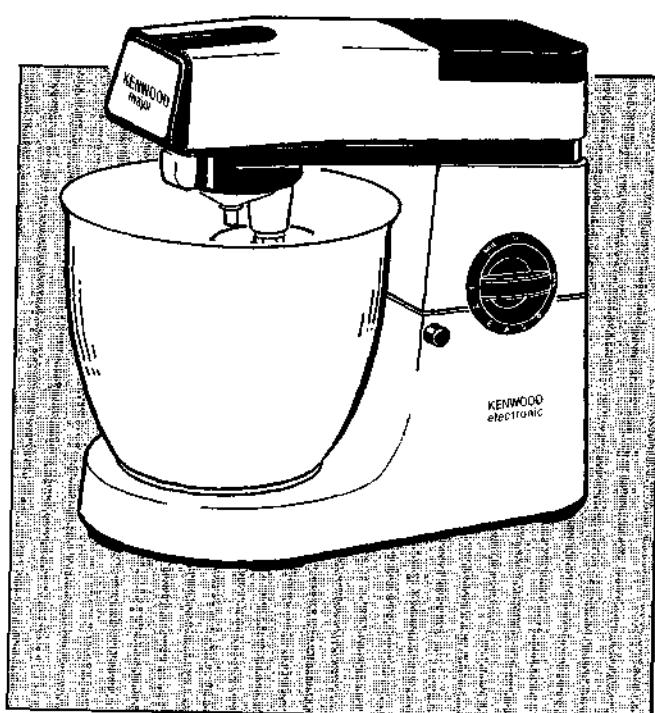
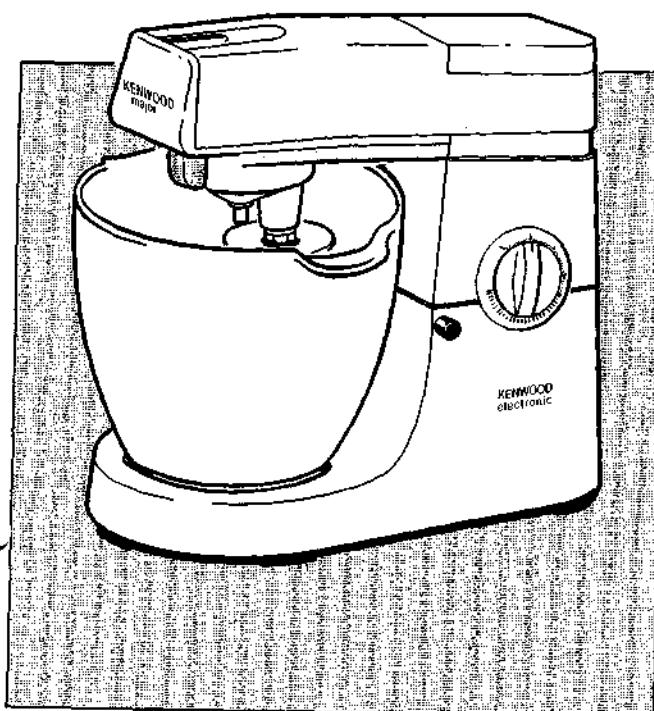
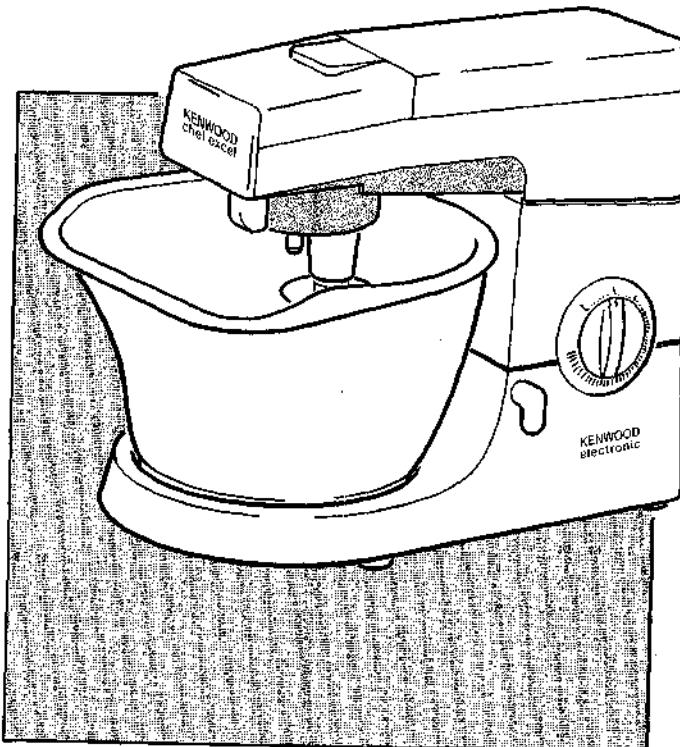
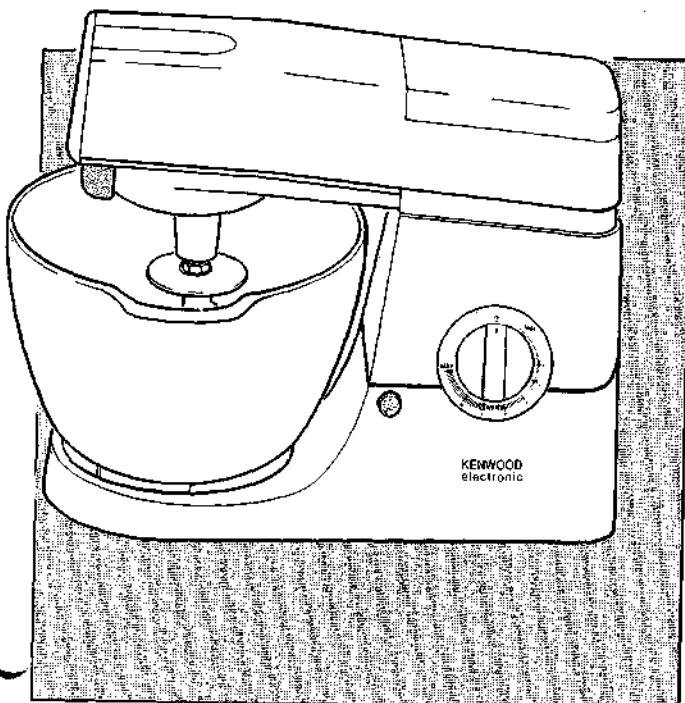
Line baking trays with non-stick baking parchment. Place the egg whites and icing sugar in the bowl and whisk on maximum speed until it stands in peaks (about 10 minutes).

Fit a large piping bag with 1½/2.5 cm Star nozzle and half fill with meringue mixture. Pipe shapes on to the prepared trays. Bake the meringues in a very slow oven 110°C/225°F/Gas Mark ¼ until they are firm and crisp (approximately 4-5 hours).

Hints

- Meringues should be stored in an airtight tin.
- If the meringues start to brown, prop open the oven door a little.

NL



KENWOOD

KM200 - KM260

Gebuiksaanwijzing

Uw nieuwe KENWOOD keukenrobot zal van het koken een eenvoudige en aangename taak maken.

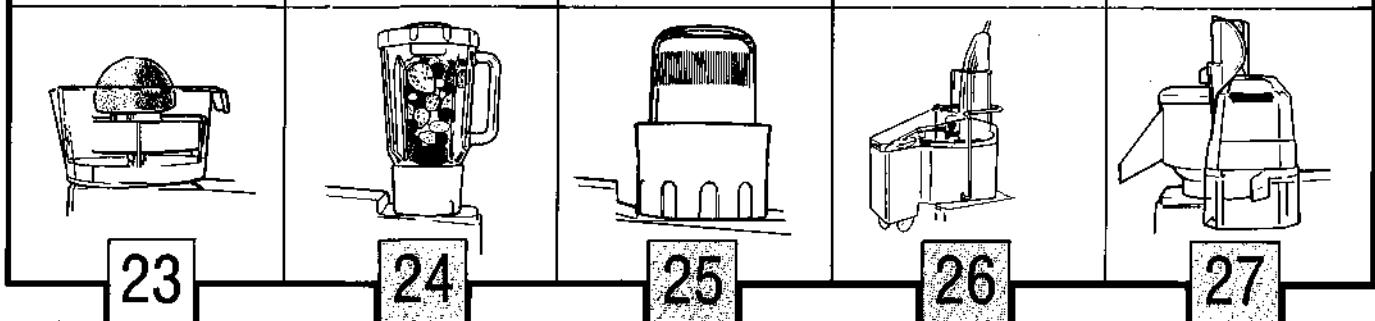
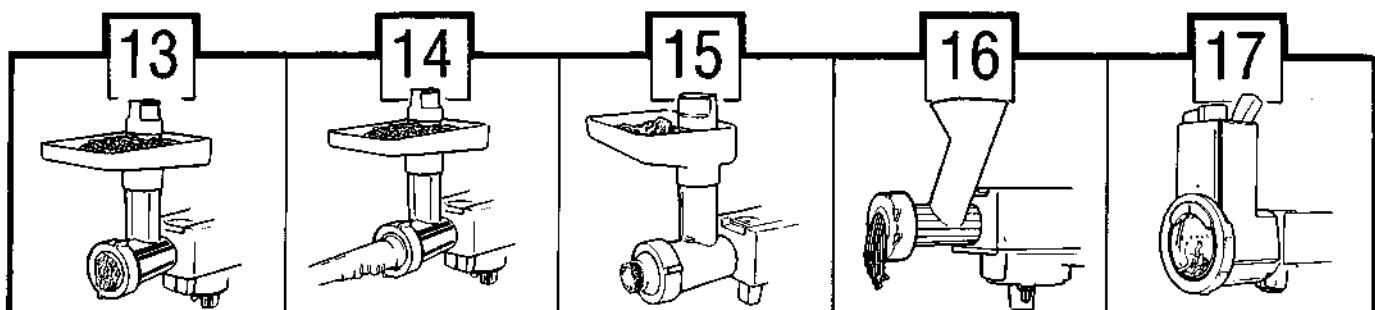
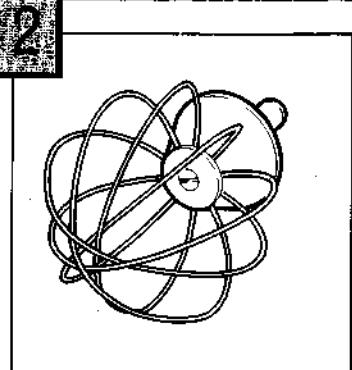
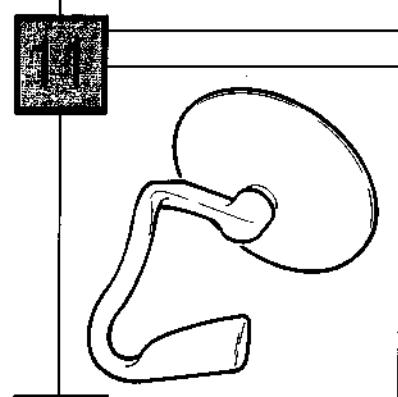
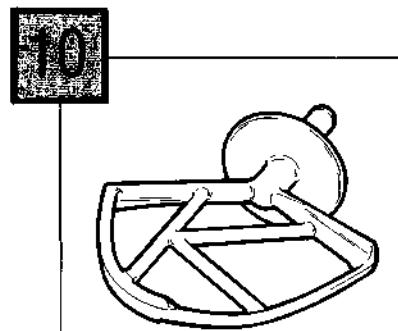
Bewaar het toestel op een handig aanrecht, niet in de kast, zodat het met één draai aan de knop klaar staat om iedere taak groot of klein voor u te verrichten. Een brede gamma hulpstukken staat te uwer beschikking, die u zullen helpen de culinaire kunst beter te beheersen.

Alvorens het toestel aan te sluiten, nazien of het aantal volts van uw elektrische installatie overeenkomt met het aantal volts aangeduid op het apparaat.

Onderdelen en hulpstukken

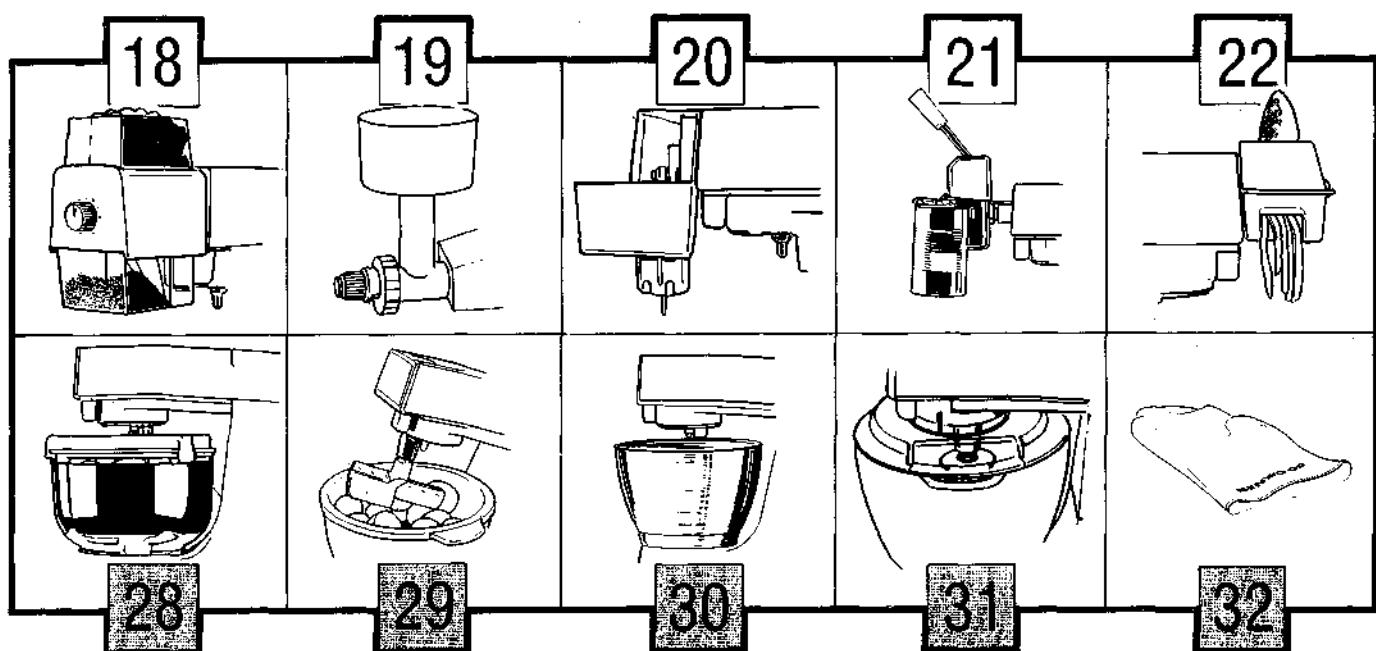
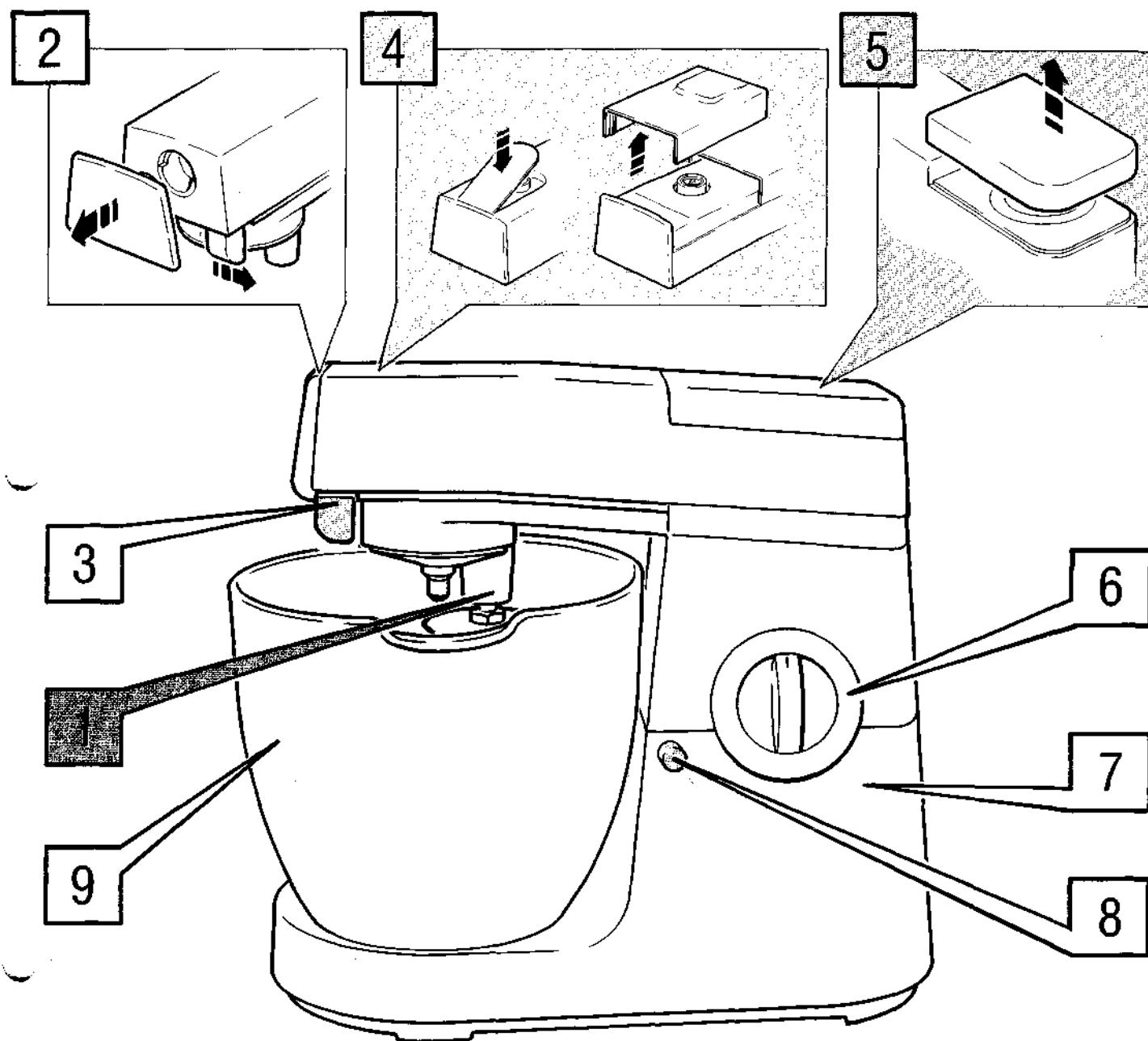
| | | | | | | | | |
|--|------------------------------------|---|-----------------------------------|-------------------------------------|---|---------------|-----------------------|----------------|
| 1 Planetairische houder voor deegarmen | 2 Kap van langzaamloop aansluiting | 3 Vastzetter voor langzaamlopende hulpstukken | 4 Dop van vruchtenpersaansluiting | 5 Dekplaat van snelloop aansluiting | 6 In-uitschakelaar en snelheidsregelaar | 7 Robot | 8 Loszetknop | 9 Mengbeker |
| 10 K-klopper | 11 Deeghaak | 12 Garde | 13 Vleesmolen | 14 Worstenaaptor | 15 | 16 Pastamaker | 17 Snijmachine & rasp | 18 Koffiemolen |
| 19 Graanmolen | 20 Roommaker | 21 Blikopener | 22 Snijboonmachine | | | | | |

| Model | | Model |
|--|-------|-----------|
| 23 Citruspers | | A995 |
| 24 Mixerbowl | | A989/A990 |
| 25 Minimixer | | A938 |
| 26 Ultrasnelle snijmachine & rasp | | A929 |
| 27 Sapcentrifuge | | A935 |
| 28 Aardappelschilmachine (Voor de Chef) | | A934 |
| Aardappelschilmachine (Voor de Major) | | A952 |
| 29 Vergiet en zeef (Voor de Chef - Ronde Kom) | | A992 |
| Vergiet en zeef (Voor de Major) | | A930 |
| 30 Inox mengbeker (Voor de Chef) | 18749 | |
| Inox mengbeker (Voor de Major) | 18748 | |
| 31 Deksel (Voor de Chef en de Major - Ronde Kom) | | 31227 |
| Deksel (Voor de Chef 'D' Kom) | | 30238 |
| 32 Overtrek (Voor de Chef) | | 29022 |

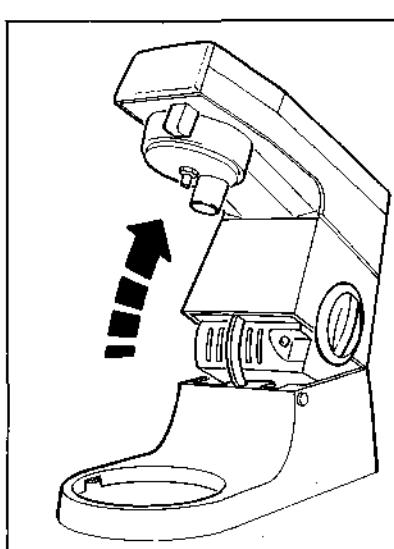


Mixer en Toebehoren

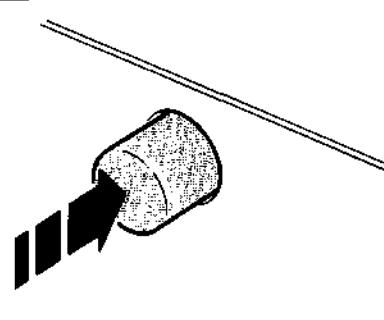
NL



Gebruik van de robotter aanbreng en verwijdering van de keukengerechtenstukken



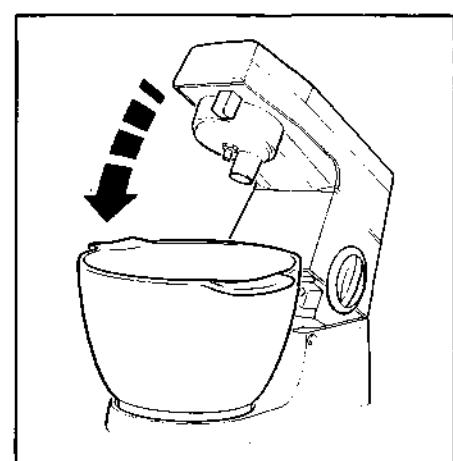
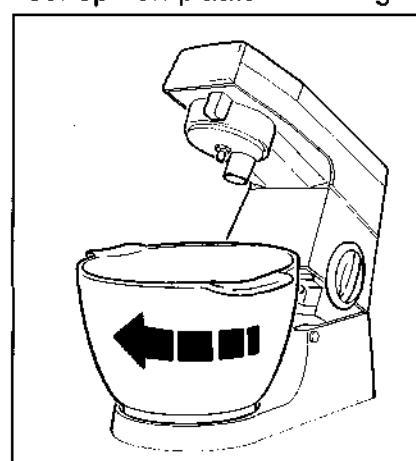
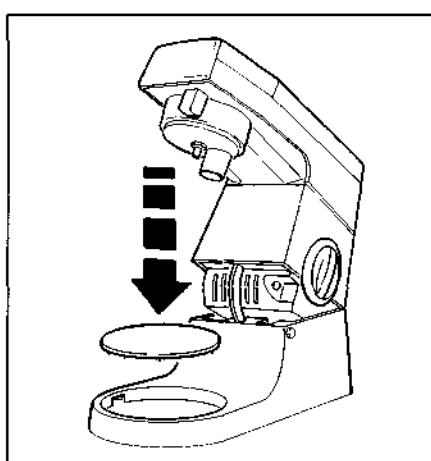
A



B

Breng de kop omhoog door op loszetknop te drukken (A), of door het klinkje helemaal naar links te draaien (B), breng de kop omhoog totdat deze zich in open stand vastzet.

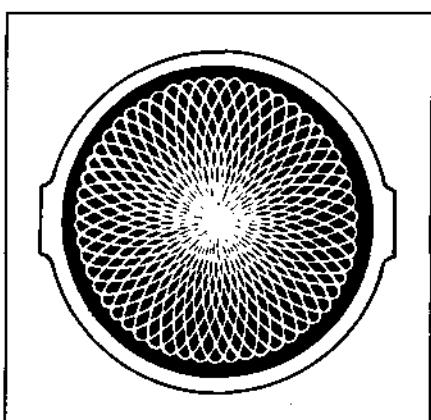
De keukenmachine behoort zich in deze stand te bevinden wanneer u de kom of een van de kloppers, de aardappelschilmachine of de zeef op hun plaats aanbrengt.



Plaats de rubberen schijf met uitsnijdingen naar onder in de uitdieping.

Planetarische Werking

Dankzij de planetarische actie van de KENWOOD keukenmachine worden zowel



de kleinste als de grootste hoeveelheden perfect vermengd en zijn de resultaten werkelijk optimaal.

Plaats de kom in de uitdieping, waarbij de lippen in de bajonetsleuven in de bodem van de kom gebracht moeten worden. Druk op de handvaten van de kom en draai de kom met de wijzers van de klok mee om het vast te zetten.

Druk om de kom te verwijderen op de handvaten en draai de kom tegen de wijzers van de klok alvorens het uit de uitdieping te tillen.

Druk om de kop naar omlaag te brengen de loszetknop (A) in of draai het klinkje tegen de wijzers van de klok (B) en druk de kop naar beneden totdat deze zich in gesloten stand vastzet.

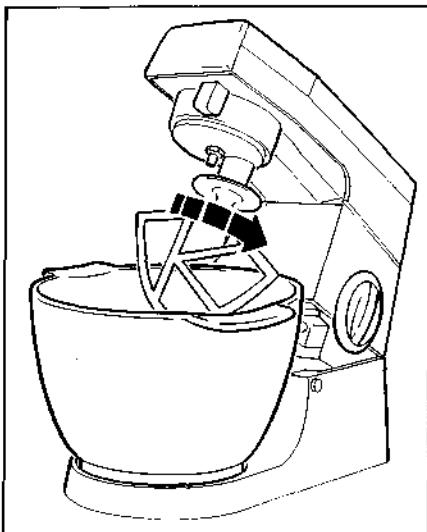
Maximale Hoeveelheden

Om uitstekende resultaten te bekomen mogen deze maximum hoeveelheden niet overschreden worden:

| | Model KM201, KM210 en KM220 | Model KM230 et KM250 |
|---------------------------------|--|---------------------------------------|
| Biscuitdeeg | 1 1/2 lb/680g bloem | 2 1/4 lb/1 kg bloem |
| gistdeeg | 3 lb/1.36 kg bloem | 5 1/2 lb/2.6 kg bloem |
| cakedeeg | 6lb/2.72 kg alle ingrediënten samen | 11 lb/5 kg alle ingrediënten samen |
| Eiwitten - minimum - maximum | 1 12 | 1 16 |

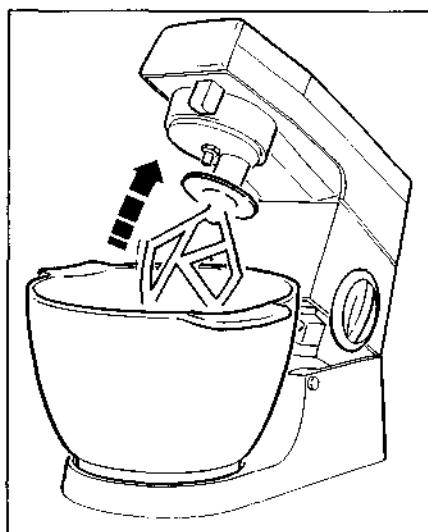
Gebruik van de roboten aanbrengen van de hulpstukken

NL



De hulpstukken aansluiten op de klopper door de mengkop omhoog te bewegen. Het hulpstuk vervolgens voorzichtig naar binnen schuiven en langzaam zo ver mogelijk omdraaien in de aangegeven richting (zie schema)

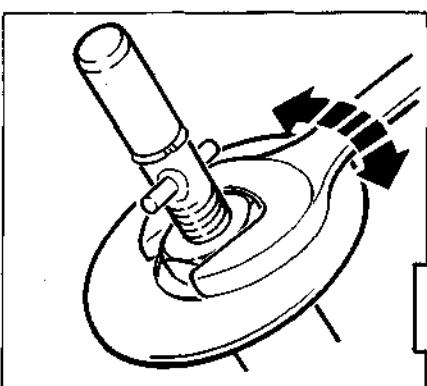
Draai om de klopper of garde te verwijderen, deze naar links totdat u het vrijelijk uit dehouder kunt trekken.



Opmerking

De K-klopper en garde werden op de fabriek juist afgesteld. Indien er toch een aanpassing nodig blijkt als volgt te werk gaan:

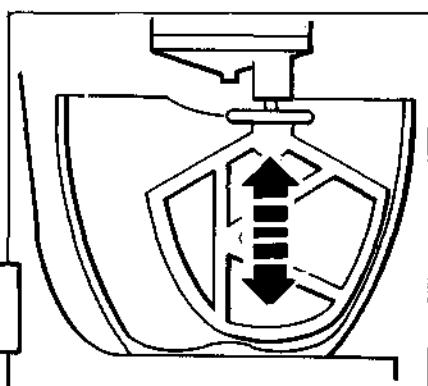
1. Neuzien dat de keukenrobot niet meer aangesloten is.
2. De kop naar omhoog brengen en de K-klopper of eiwitklopper die moeten aangepast worden aanbrengen.
3. Hou het hulpstuk vast en draai de moer los met een aangepaste sleutel.
4. Breng de kop naar beneden en draai het hulpstuk naar boven of naar beneden. De beste resultaten bekomt men wanneer de K-klopper/garde zo weinig mogelijk van de bodem van de mengbekers verwijderd is.
5. Breng de kop terug omhoog en terwijl u het stuk vasthoudt draait u de moer weer vast



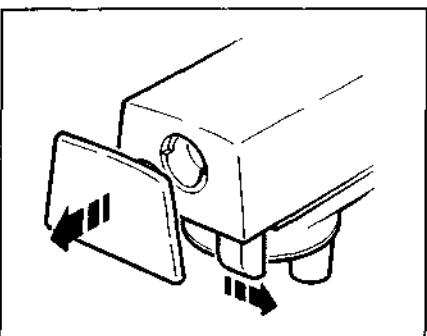
Opmerking

Als de machine in werking is en de klopper slaagt tegen de randen van de mengkom, werd de K-klopper te laag aangebracht.

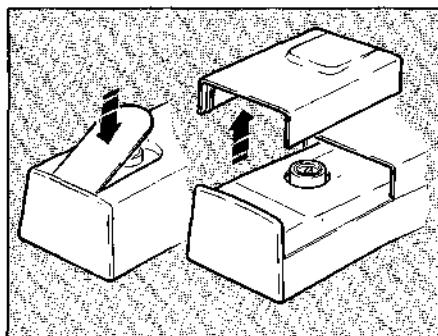
C



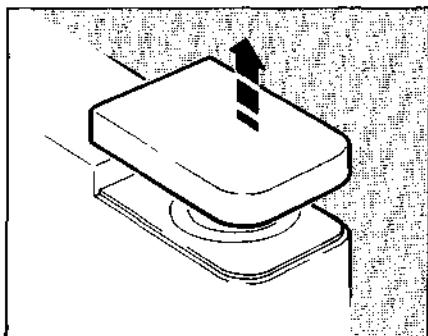
D



Om de kap van de langzaamloopaansluiting te verwijderen, de vastzetknop zijwaarts trekken.

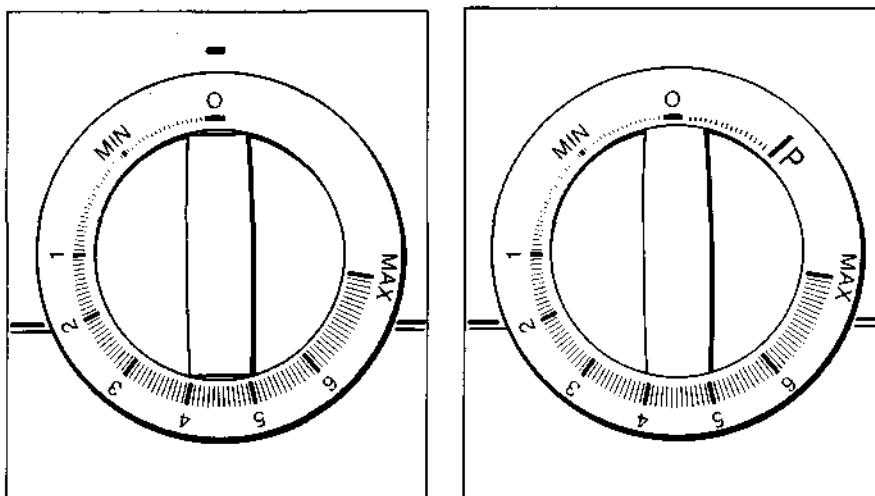


De dop van de uitgang voor de citruspers verwijderen door ofwel eerst in te drukken en dan op te heffen of door enkel op te heffen.



De dekplaat van de snelloopaaansluiting verwijderen door het op te heffen.

Snelheidsregelaar

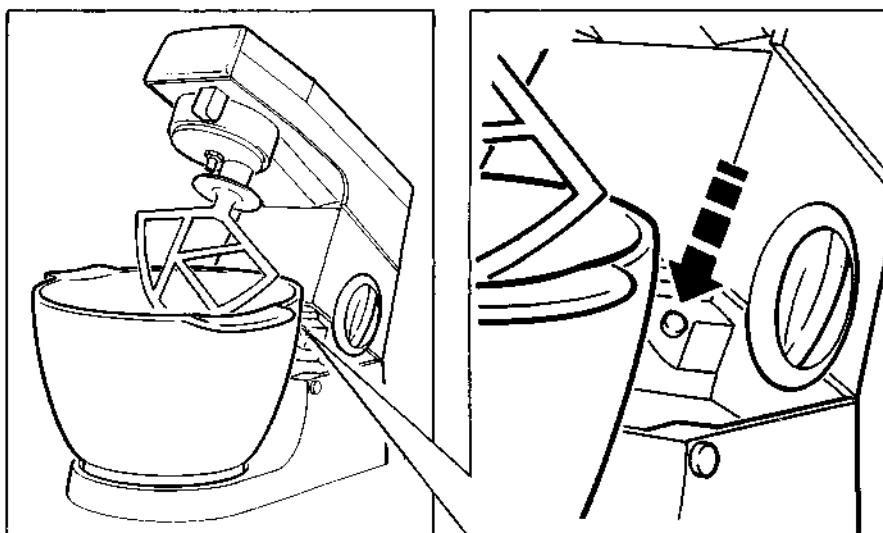


Om een snelheid te selecteren de snelheidsregelaar op de gewenste stand brengen.

Opmerking

Indien uw snelheidsregelaar tevens over een 'Pulse' stand beschikt, kunt u deze positie gebruiken voor een snelle en korte werking, zolang u de snelheidsregelaar op 'P' houdt zal het toestel blijven draaien.

Belangrijk



Opmerking

De mengbeker nooit in contact brengen met rechtstreekse warmte (nooit laten drogen boven een fornuis of in een oven). Gebruik de mengbeker niet in een microgolf oven.

Gebruik van accessoires

Voorkom kontakt met bewegende onderdelen. Gebruik niet meer dan één accessoire per handeling.

Beveiliging Tegen Overbelasting (INDIEN AANWEZIG)

Indien uw mixer voorzien is van zo'n beveiliging, zal het apparaat bij overbelasting automatisch stoppen. Mocht dit gebeuren, schakel de mixer dan uit en zet de kop omhoog, zodat de groene knop vrijkomt. Laat het apparaat zo enkele minuten staan en druk vervolgens op de knop. Hierna kunt u weer doorgaan met mixen.

Onderhoud

De mengbeker, eiwitklopper, K-klopper en deeghaak kunnen in een warme sop afgewassen worden. De keukenmachine zelf hoeft u maar met een vochtige doek proper te maken en met een zachte doek op te drogen. Na gebruik uw machine nooit aangesloten laten. Gebruik nooit bijtende produkten en het machine niet onder water dompelen.

In het begin kan er op de langzaamlopaansluiting en op de vruchtenpersaansluiting een weinig vet te voorschijn komen. Dit mag verwijderd worden en zal de werking van uw keukenmachine niet beïnvloeden.

Algemene informatie

NL

Gebruik de garde voor het kloppen van eieren, room, pannekoekdeeg, luchte koekdeeg, kaastaarten, meringues, mousse, soufflés, ...

Gebruik de K-klopper voor cakes, koekjes, taartdeeg, glazuur, aardappelpurée, soesendeeg, ...

Gebruik de deeghaak voor mengsels met gist.

De snelheidsregelaar biedt u een brede keuze snelheidsmogelijkheden welke aangepast dienen te worden aan het soort ingrediënten en de gebruikte hoeveelheden. Over 't algemeen worden volgende snelheden aangeraden:

Voor de garde: de K-klopper Langzaam tot op de maximale snelheid regelen. Indien het mengsel zou kunnen spatten de snelheid laag houden. Klopt boter en suiker op lage tot gemiddelde snelheid. Voor heel kleine hoeveelheden de snelheid laag houden. Klopt boter, suiker en eieren op gemiddelde tot hoge snelheid. Bloem en fruit mengen op lage snelheid, koekjesdeeg op middelmatige snelheid, boter en bloem op lage snelheid.

Voor de deeghaak: Begin op snelheid 1 om daarna op 2 over te gaan.

Recepten

Wit Brood

3 lb/1350g bloem
3 koffielepels zout
1 oz/25g verse bakkersgist
of 15g, gedroogde gist
1 koffielepel suiker
1 tsp/750ml warm water
1 oz/25g reuzel

Met gedroogde gist:

Ios de suiker op in een kopje warm water (van de totale hoeveelheid afgerekend). Sprengel de gedroogde gist erboven op en laat het geheel staan totdat het schuimt, +/- 10 min.

Met verse bakkersgist:

Meng de gist met de bloem en voeg de suiker bij.

Giet het water in de mengbeker, voeg daarbij de bloem, de reuzel en het zout. Ongeveer 45 sec kneden op snelheid 1, verhoog dan tot 2 totdat alle ingrediënten een geheel vormen en indien nodig wat bloem toevoegen. Nog 2 min kneden totdat het deeg elastisch is en van de zijkanten van de mengbeker loskomt. Het deeg op een tamelijk warme plaats 1 - 1/2 uur laten rijzen. Opnieuw kneden gedurende 2 min, op snelheid 1. Deel het deeg over 4 ingesmeerde bakbladen (van +/- 450g), welke halfvol dienen te zijn. Afdekken en het deeg opnieuw laten rijzen totdat de massa gedubbeld heeft, 30-35 min in de oven (230°) laten bakken. De broden zullen klaar zijn als ze hol klinken wanneer u op hun bodem klopt.

Tips

- Men verkrijgt de beste resultaten door glutenvrij meel te gebruiken, maar wanneer dit niet te verkrijgen is kan men ook gewoon tarwemeel gebruiken.
- Het is niet volstrekt noodzakelijk het gereedschap voor te verwarmen of het rijzen op een warme plaats te laten gebeuren, maar dit zal de groei van de gist wel versnellen.

Bruin Brood

Volg het recept van wit brood maar gebruik 900g volkorenbloem en 450g gewone bloem.

Belangrijk:

De aard van de bloem kan wat de benodigde hoeveelheid vloeistof betreft aanzienlijk variëren en de mate van de kleverigheid van het deeg kan een merkbare invloed hebben op de belasting van de machine. Het verdient dus aanbeveling om zich precies aan de opgegeven hoeveelheden te houden en op de machine toe te zien terwijl het deeg vermengd wordt; dit proces behoert niet meer dan 3 1/2 min. te duren.

Pizza Napolitana

Deeg:

25g verse bakkersgist of 4 koffielepels gedroogde gist
250ml warm water
25g boter of margarine
2 koffielepels zout
400g bloem

Vulling:

400g ajuinen in stukjes gesneden
olie voor het bruinen
800g, tomaten, gepeld en in schijfjes gesneden
2 à 3 koffielepels origano
zout en peper
300g mozzarella kaas
100g anjovisfilets
zwarte olijven

Bereidt het deeg op dezelfde wijze als brooddeeg. Na dat het reeds éénmaal gerust en gerezen heeft het deeg opnieuw kneden en uitrollen in 2 cirkels van 30cm en breng het deeg in hier voorzien taartvormen. De ajuinen lichtjes laten bruineren in de olie en vervolgens over de pizza verspreiden tot +/- 2,5cm van de rand.

Plaats hierop de schijfjes tomaat en bestrooi met origano, peper en zout.

Maak gebruik van de ultrasnelle snijmachine en rasp om uw kaas te raspen en verspreidt over de tomaten, versieren met anjovis en olijven.

Laat een dertigtal min, rusten en bak vervolgens in een voorverwarmde oven (220°C) gedurende 20-25 minuten.

Fruchtencake

200g boter of margarine
200g bruine suiker
20ml zwarte melasse
gerasppte sinaasappel of citroenschil
250g bloem
een snufje muskaatnoot, kaneelpoeder, gemengde kruiden, zout
40ml brandy, rhum of sherry
600g mengeling van gedroogde vruchten
50g geschaafde amandelen

Breng boter, suiker, melasse en de geraspte schillen in de mengbeker. Op stand 3-4 laten doorkloppen, schakel over op hogere snelheid wanneer de ingrediënten een geheel vormen. Blijven kloppen totdat u een luchtdicht mengsel bekomt, daarna voegt u de eieren één per één toe. Zet vervolgens op de laagste snelheid en voeg voorzichtig de bloem erbij, daarna de gedroogde vruchten en de kruiden. Het mengsel in een ronde springvorm brengen (22cm), op voorhand ingesmeerd en ingelegd met boterhampapier. Eerst 1 uur bakken in een oven aan 150°C vervolgens 2 1/2 uur aan 140°C. Als de cake afgekoeld is uit de bakvorm nemen, omdraaien en op verschillende plaatsen met een mes doorprikkelen en begieten met de brandy rhum of sherry. Wanneer het vloeistof werd opgenomen de cake in boterhampapier inpakken en bewaren in een luchtdicht metalen doos. Verbruiken wanneer u het wenst.

TIPS

- Gebruik de meegeleverde spatel om het deeg van de zijkanten van de mengbeker te schrapen.
- Gebruik boter op kamertemperatuur of verwarm de mengbeker door het met warm water te vullen en breng ook de K-klopper erin terwijl u de ingrediënten weegt. Goed afdrogen alvorens het te gebruiken.
- Het mengen starten op een lage snelheid totdat de ingrediënten een geheel vormen, vervolgens kunt u overschakelen naar een hogere snelheid maar niet zo hoog dat het deeg de zijkanten van de mengbeker zou bedekken.

Een hoge snelheid wordt aangeraden voor grote hoeveelheden.

BESTELLEN

Victoria Sandwich

150g boter of margarine
150g bloemsuiker
3 eieren
150g bloem
confituur
suiker glazuur

Meng boter en suiker op snelheid 3-4 totdat het een homogeen mengsel vormt en schakel dan over op een hogere snelheid totdat u een luchtig mengsel bekomt. Schrab het mengsel van de zijkanten van de mengbeker en voeg er vervolgens een voor een de eieren toe op maximum snelheid. Vervolgens de bloem bijvoegen en goed mengen op minimum snelheid totdat de bloem er volledig in vermengd is. Bakken in twee bakbladen van elk 18cm op voorhand ingesmeerd voor 20 à 30 min aan 190°C totdat ze goudkleurig zijn en lichtjes terug springen als u erop drukt. Omdraaien en laten afkoelen alvorens u het met confituur naar smaak insmeert en suikerglazuur op brengt.

Tips

- Indien de boter uit de koelkast genomen wordt dient u best de mengbeker eerst met warm water te vullen en de K-klopper erin te dompelen. Goed afdrogen voor dat u het apparaat in werking brengt.
- Indien de K-klopper niet tot bij de bodem van de mengbeker komt, dient u deze aan te passen. (zie hiervoor p4).
- Start het proces op lage snelheid totdat de ingrediënten goed vermengd zijn en schakel dan over op een hogere snelheid er oplettend dat het mengsel niet tegen de zijkanten van de mengbeker zou worden gedrukt. Een hoge snelheid wordt aangeraden bij grote hoeveelheden.

Biscuitdeeg

400g bloem
1 koffielepel zout
200g boter of margarine
+/-80ml water

Meng de boter met de bloem op snelheid 1, schakel over op 4-5 totdat het mengsel op broodkruimels lijkt en schakel het apparaat uit.

Voeg het water toe en mengen op de laagste snelheid totdat u een homogeen mengsel bekomt. Het deeg wordt normaal gezien gebakken aan 200°C, maar dit zal van de vulling afhangen.

Tips

- Gebruik boter of margarine dat rechtstreeks uit de koelkast komt.
- Let op dat u de ingrediënten niet overmix.

Soesendeeg

50g boter
125ml water
75g bloem
een snufje zout
2 eieren

Laat de boter in het water smelten en breng aan de kook. Haal van het vuur en giet er in één keer al de bloem en het zout bij. Terug op een zacht vuurtje zetten en roeren met een houten lepel totdat het mengsel een gesheel vormt en van de zijkanten van de kookpot loskomt. Laat even afkoelen en breng alles in de mengbeker. Op snelheid 2 en gebruikmakend van de K-klopper voegt u er één voor één de eieren toe. Eenmaal dat de eieren volledig opgenomen werden kunt u de snelheid verhogen tot het maximum gedurende 30 à 60 sec. Maak er gebruik van zoals u wenst : soesjes, éclairs, ...

Aardbei en Abrikozen Gebak

Koek
3 eieren
75g bloemsuiker
75g bloem
Vulling en decoratie
125 ml verse room
suiker
200g aardbeien
200g abrikozen

Snij de abrikozen in twee en haal er de steen uit. Laat ze op een zacht vuurtje met wat suiker en water zacht worden. De aardbeien onder water spoelen en in twee snijden.

Voor de koek mengt u eerst de suiker en de eieren op maximum snelheid totdat u een dik, schuimachtig en wit mengsel bekomt. Verwijder de mengbeker en voeg voorzichtig de bloem toe met behulp van een handklopper.

Breng dit mengsel in twee reeds ingesmeerde bakbladen van +/-18cm.

In de oven bakken op 180°C gedurende 20 min. De cake is klaar als het terug springt als u er zachtjes op drukt. Haal uit de bakbladen en op een rooster laten afkoelen.

De room op hoge snelheid opkloppen en suiker toevoegen. De in stukjes gesneden abrikozen en 1/3 van uw aardbeien voorzichtig in de helft van uw room mengen. De twee cakes insmeren met dit mengsel en boven op elkaar brengen. De cake insmeren met de resterende room en versieren met de aardbeienhalfjes.

Tips

- Wees zeer voorzichtig bij het toevoegen van de bloem om een luchtig resultaat te bekomen.

Citroen Kaastaart

Koekjes Basis
200g digestive koekjes
100g boter of margarine
Vulling
20 ml gelatine
125 ml water
4 eieren
100-150g bloemsuiker (naar gelang uw smaak)
3 grote citroenen
250g kwark
fruit en verse room om te versieren

Gebruik het mixer hulpstuk, breng daarin de koekjes reeds in stukjes gebroken en maak er kruimels van op maximum snelheid. Laat de boter op een zacht vuurtje smelten en voeg er dan de koekjeskruimels bij, goed mengen en in een 21cm springvorm brengen, goed drukken. Laten rusten in de ijskast terwijl u de vulling voorbereidt.

Los de gelatine op in water, en op een heel zacht vuurtje laten smelten. Klof de eierdooppers en de suiker op maximum snelheid totdat u een romig mengsel bekomt, voeg er vervolgens de kwark bij en verlaag de snelheid tot 5, voeg de geraspte citroenschil, de citroensap en de gelatine erbij en blijven doorkloppen totdat alle ingrediënten goed vermengd zijn. Giet het mengsel in een schotel en laat rusten in de koelkast totdat het vast geworden is.

Klop de eiwitten stijf op maximum snelheid en ze dan voorzichtig in het kaasmengsel mengen. Giet alles op het koekjesmengsel en laat in de koelkast opnieuw stevig worden.

Haal uit de springvorm en versieren met fruit en opgeklopte room naar believen.

Meringues

4 eiwitten
225g bloemsuiker

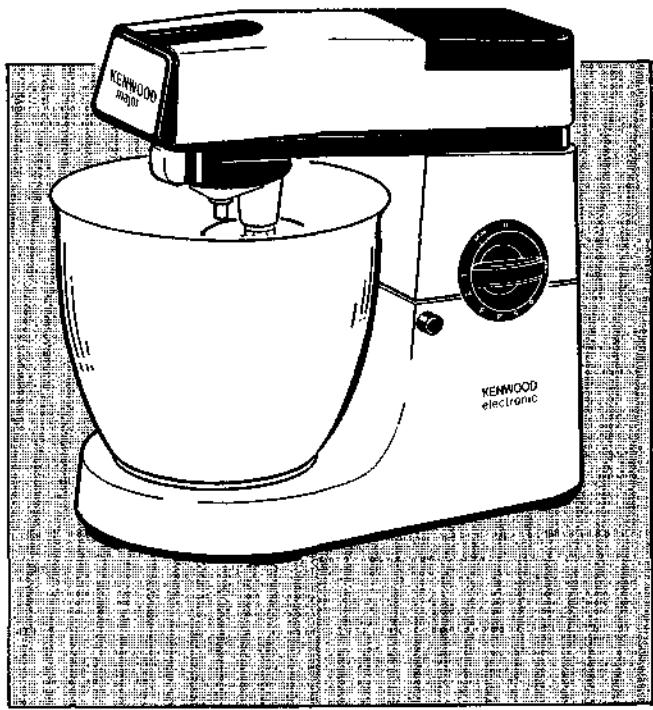
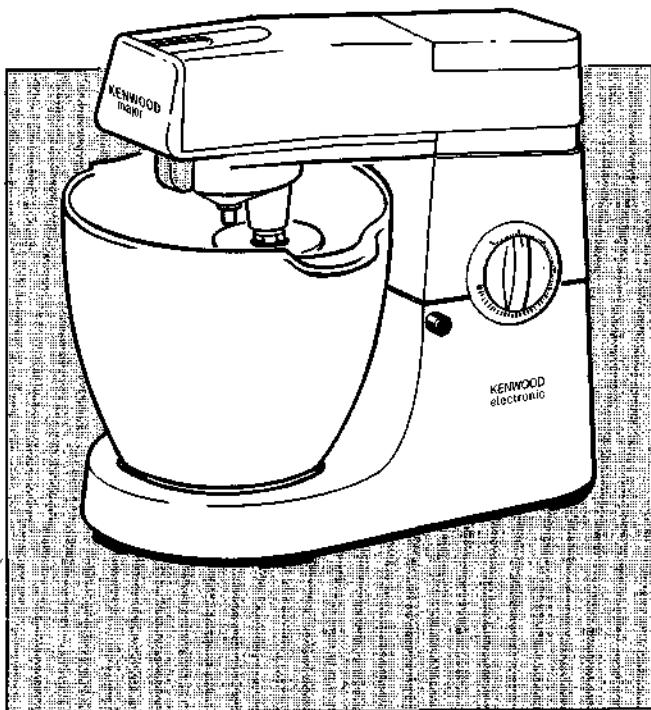
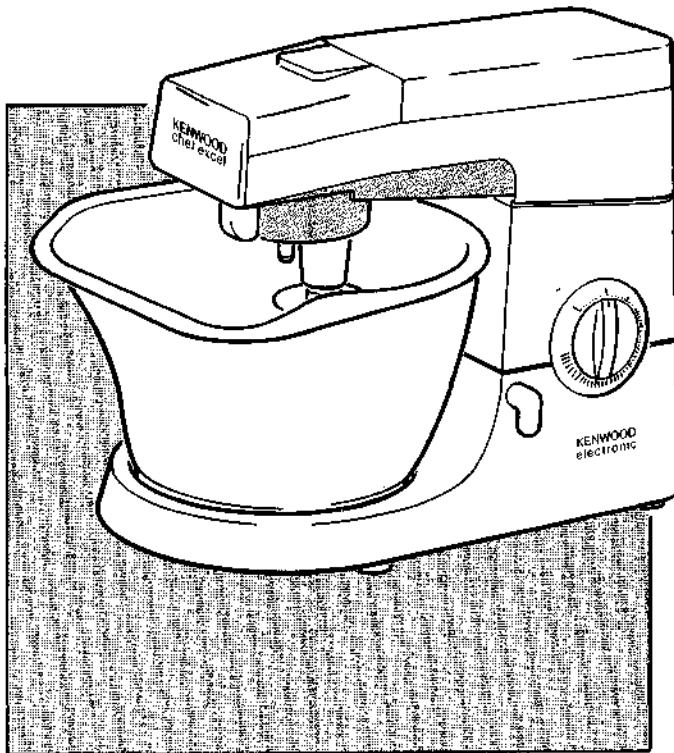
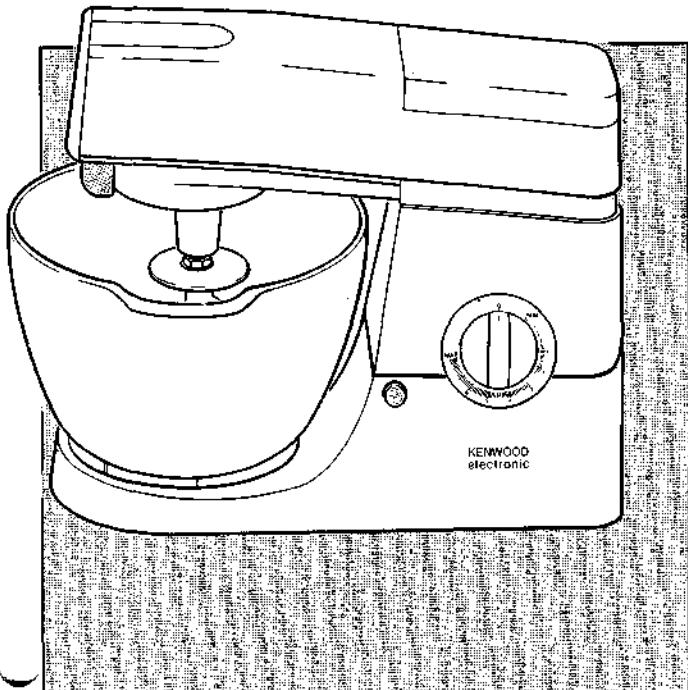
Breng de eiwitten en de suiker in de mengbeker en op maximum snelheid opkloppen totdat de eiwitten kopjes vormen (+/- 10 min). Vul een versierspuit met het mengsel en spuit kleine vormpjes op een ingesmeerde bakplaat.

De meringues bakken in een heel zachte oven (110°C) totdat ze hard en krokant zijn (+/- 4 à 5 uren).

Tips

- Meringues kunnen bewaard worden in een luchtdichte metalen doos.
- Indien de meringues in de oven te gekleurd worden, de ovendeur op een kiertje zetten.

F



KENWOOD

KM200 - KM260

Bienvenue dans l'univers Kenwood

Votre nouveau robot Kenwood fera des préparations culinaires un vrai plaisir. Pour tirer parti au maximum de votre robot, laissez-le en permanence sur le plan de travail.

Une vaste gamme d'accessoires vous est offerte pour compléter votre appareil.
(nota : certains accessoires sont réservés à des marchés étrangers)

Alimentation Electrique

Le Kenwood Chef est prévu pour fonctionner en 220V. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le voltage de votre compteur électrique est bien le même que celui inscrit sur la plaque fixée sous le corps de votre robot Kenwood.

IMPORTANT Les fils du cordon électrique sont de couleurs, conformément au code suivant:

BLEU
MARRON

NEUTRE
PHASE

La couleur des fils du cordon électrique de votre appareil peut différer des repères couleurs identifiant les broches de votre prise ; si c'est le cas, procédez comme suit : Le fil de couleur bleue sera raccordé à la broche portant la lettre 'N' ou celle colorée en noir. Le fil de couleur marron sera raccordé à la broche portant la lettre 'L' ou celle colorée en rouge.

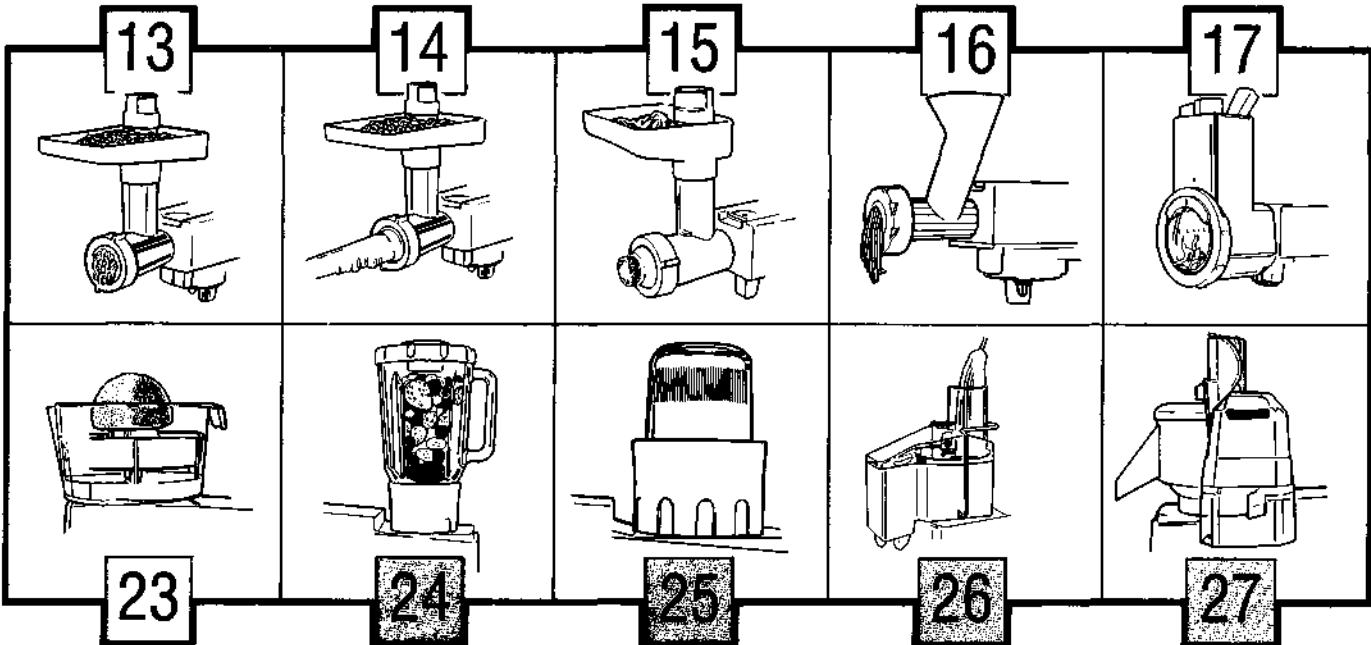
Dans le cas d'une prise à 3 broches, aucun fil ne doit être raccordé à la broche de terre.

Les Differentes Parties de votre Robot Kenwood

| | |
|--|--------|
| 1 Moyeu planétaire | |
| 2 Orifice de branchement des accessoires à rotation lente | |
| 3 Cliquet de blocage des accessoires à rotation lente | |
| 4 Orifice de branchement du presse-fruits | |
| 5 Orifice de branchement des accessoires à rotation rapide | |
| 6 Bouton de mise en marche et régulateur de vitesse | |
| 7 Corps de l'appareil | |
| 8 Bouton de déblocage | |
| 9 Bol | |
| Accessoires | Modèle |
| 10 K Batteur | A920 |
| 11 Crochet | A926 |
| 12 Fouet | A937 |
| 13 Hachoir | A936 |
| 14 Remplisseur de saucisses | A936 |
| 15 Appareil à kebbe | A948 |
| 16 Appareil à pâtes | A979 |
| 17 Eminceur et râpe | A941 |
| 18 Moulin à café | A927 |
| 19 Moulin à céréales | |
| 20 Appareil à crème | |

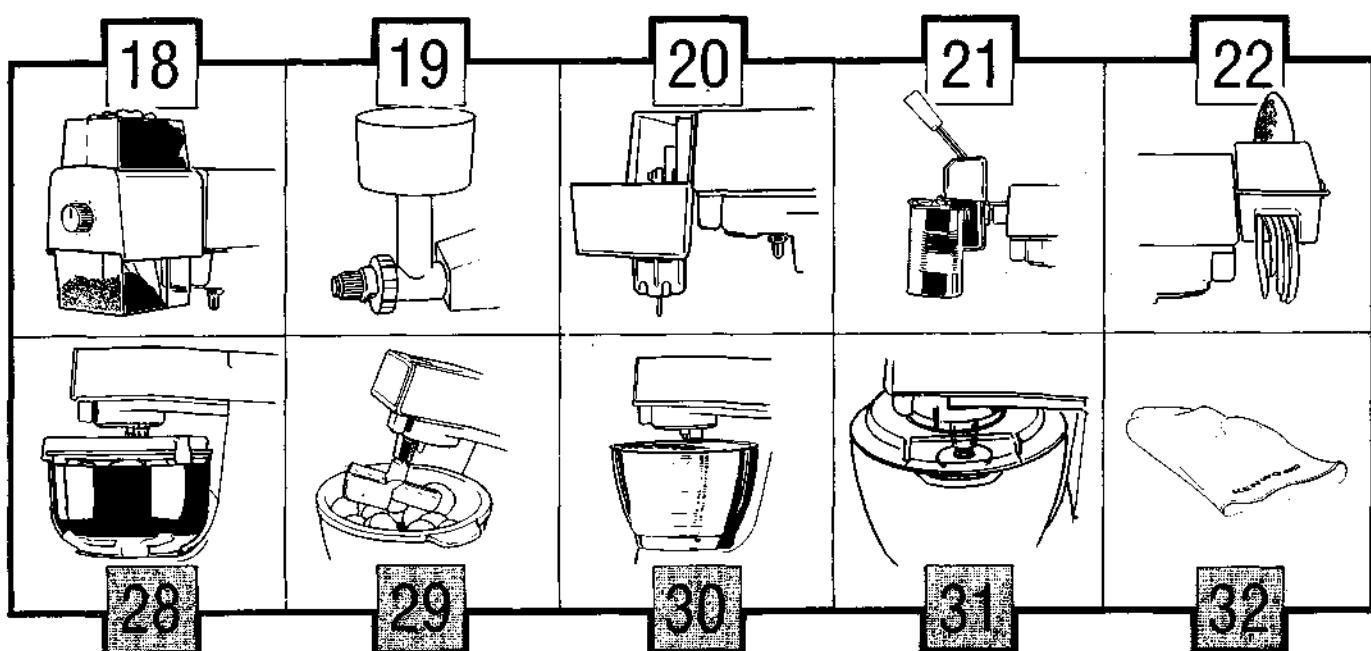
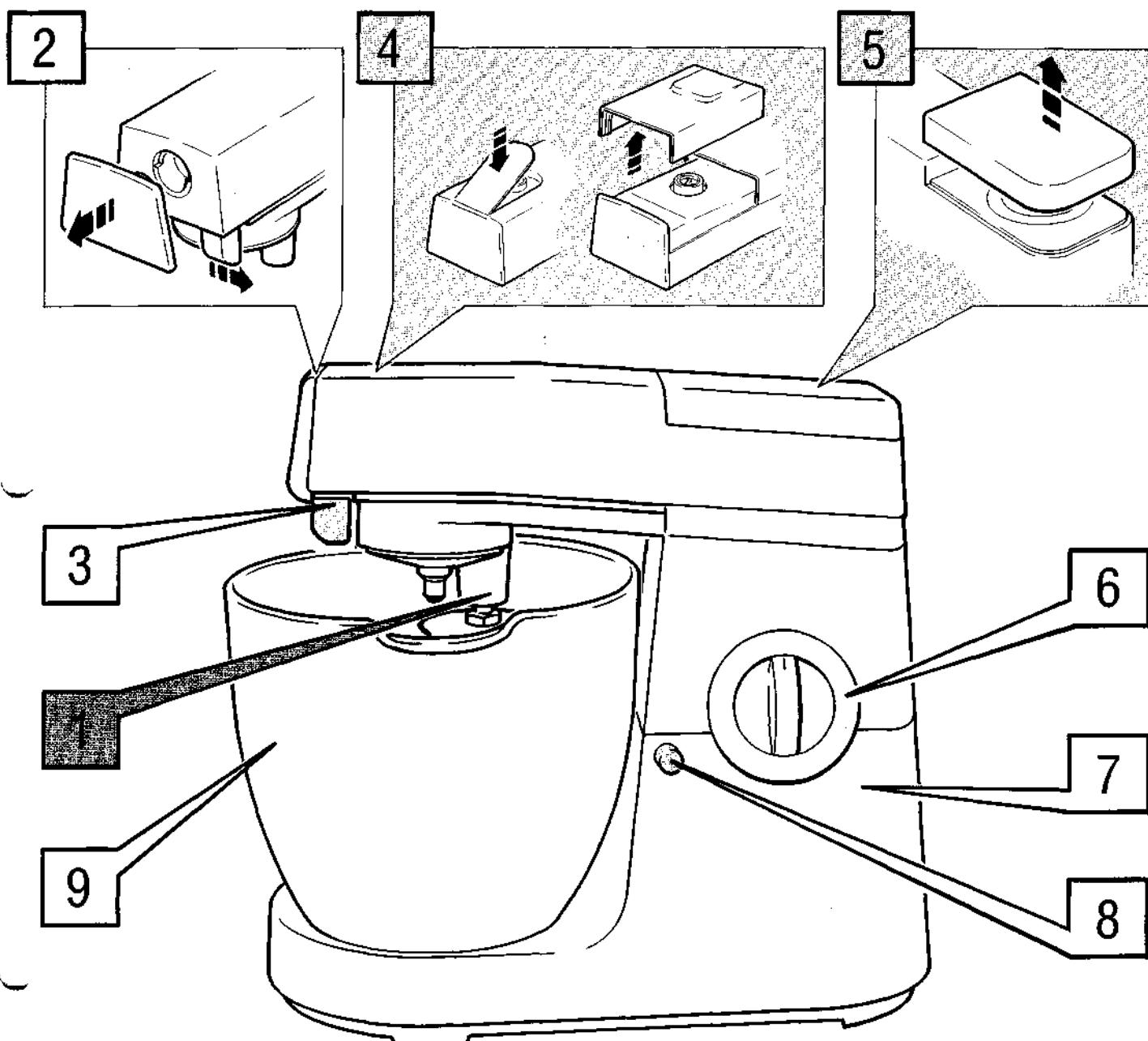
| | |
|---|-----------|
| 21 Ouvre-boîtes | Modèle |
| 22 Eminceur de haricots et de zestes | A978 |
| 23 Presse-fruits | A932 |
| 24 Mixer | A995 |
| 25 Moulin à épices | A989/A990 |
| 26 Eminceur râpe rapide | A938 |
| 27 Centrifugeuse | A929 |
| 28 Epluchuese de pommes de terre | A935 |
| (Pour appareils Chef) | |
| Epluchuese de pommes de terre | A934 |
| (Pour appareils Major) | |
| 29 Passoire et tamis | A952 |
| (Pour appareils Chef - Bols ronds) | |
| Passoire et tamis | A992 |
| (Pour appareils Major) | |
| 30 Bol inox (Pour appareils Chef) | 18749 |
| Bol inox (Pour appareils Major) | 18748 |
| 31 Protection anti-éclaboussures | 31227 |
| (Pour appareils Chef et Major- Bols ronds) | |
| Protection anti-éclaboussures | 30238 |
| (Bol 'D' pour appareil Chef) | |
| 32 Housse | 29022 |
| (Pour appareils Chef) | |

NOTE IMPORTANTI cet appareil est conforme aux normes européennes de parasitage définies par la directive 82/499/EEC.

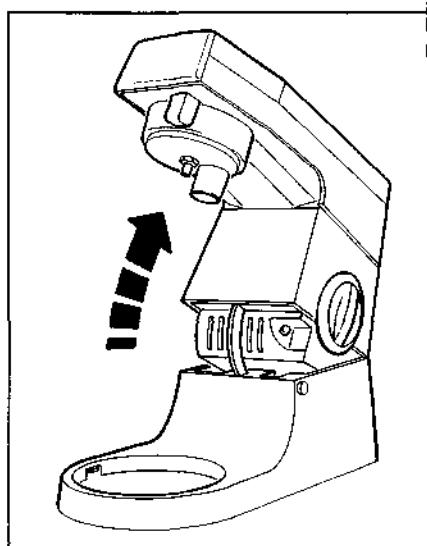


Votre Robot et Ses Accessoires

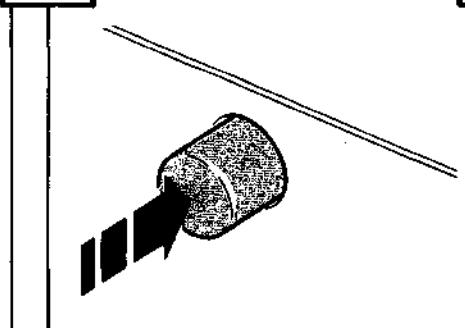
F



Mise en Place du Robot et Fonctionnalités

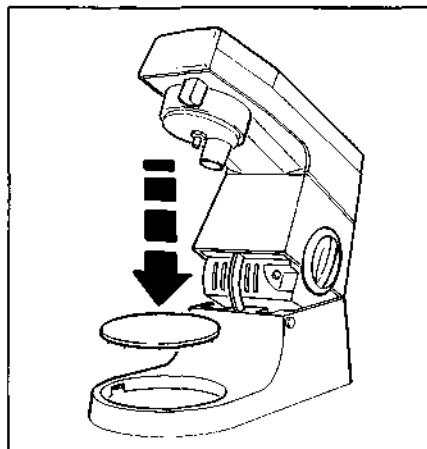


A

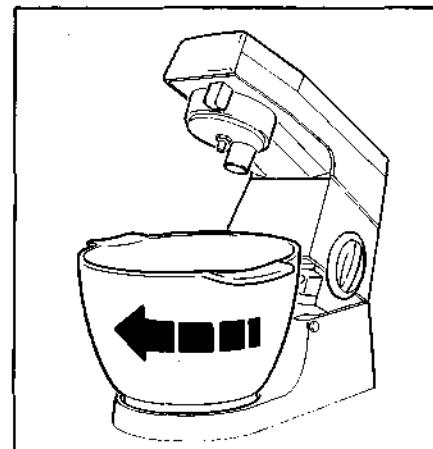


B

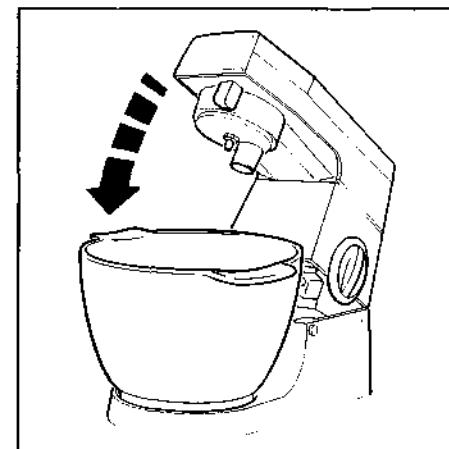
Pour redresser la tête de l'appareil, appuyez sur le bouton de déblocage (A) ou tournez le taquet vers la droite (B). Soulevez la tête jusqu'à ce qu'elle se bloque en position ouverte. (le chef doit toujours être dans cette position lorsque vous mettez en place le bol ou l'un des batteurs, l'épluchuese de pommes de terre ou la passoire et le tamis).



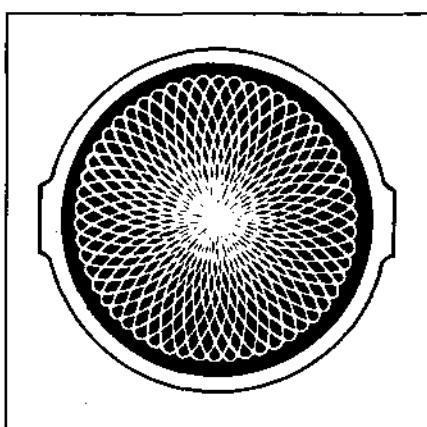
Placez le coussinet de mousse nervures en dessous dans l'évidement du socle.



Placez le bol sur le socle en engageant les tenons dans les fentes de la base du bol. Appuyez sur le bol puis tournez vers la gauche. (faire l'opération inverse pour dégager le bol).



Abaissez la tête du robot en appuyant sur le bouton de déblocage (A) ou en tournant le tacquet vers la droite jusqu'à ce qu'elle se bloque dans la position fermée.



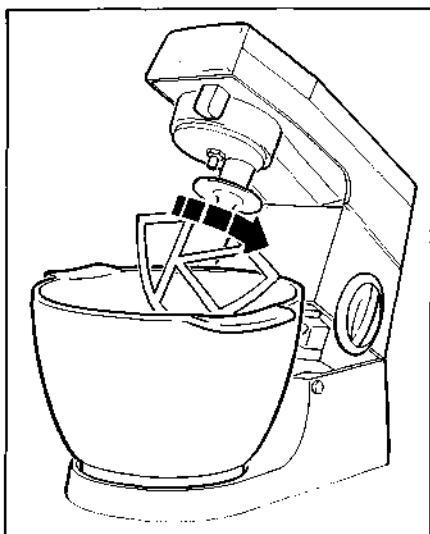
Mouvement Planétaire
Votre robot KENWOOD est muni du mouvement planétaire qui assure un mixage parfait de tous les ingrédients.

Quantites Maximum

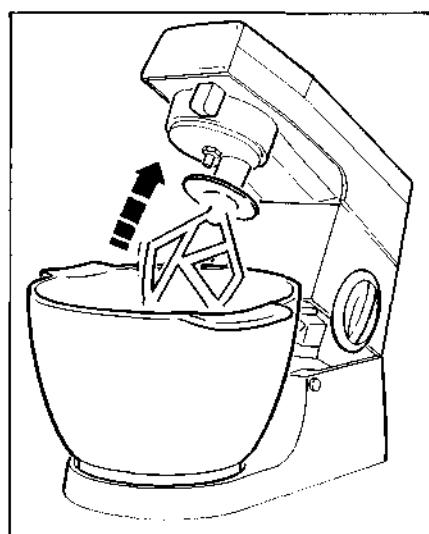
Pour obtenir de meilleurs résultats, respectez les quantités ci-dessous qui ne doivent pas être dépassées

| | KM201, KM210 et KM220 | KM230 et KM250 |
|--|-------------------------------|-------------------------------|
| pâte brisée | 680 g de farine | 910 g de farine |
| pâte à levain | 1,30 kg de farine | 1,30 kg de farine |
| pâte à cake | 2,70kg (tous les ingrédients) | 2,70kg (tous les ingrédients) |
| blancs en neige - minimum · maximum | 1 12 | 1 16 |

Mise en Place du Bol et des Accessoires (suite)



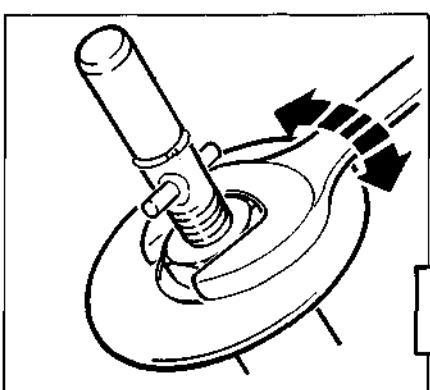
Pour fixer des accessoires dans la douille du pétrisseur, relevez la tête du mixeur, introduisez sans forcer l'accessoire dans le douille en le faisant tourner lentement dans le sens indiqué sur le schéma, jusqu'à ce qu'il atteigne une butée



NOTE

Le batteur "K" et le fouet sont ajustés à l'usine et il n'est pas utile de les régler par la suite. Si toutefois un ajustement s'avérait nécessaire, procédez comme suit:

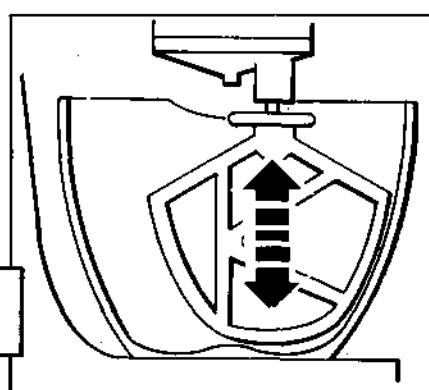
1. débranchez l'appareil.
2. levez la tête et insérez le batteur ou le fouet à ajuster.
3. à l'aide d'une clé, desserrez l'écrou situé immédiatement au-dessus du batteur (ou du fouet) (C).
4. abaissez la tête et tournez l'accessoire vers le haut ou vers le bas de la hampe (D). Pour de meilleurs résultats le fouet ou le batteur doit effleurer le fond.
5. redressez la tête du CHEF et serrez à l'aide de la clé.



Conseil

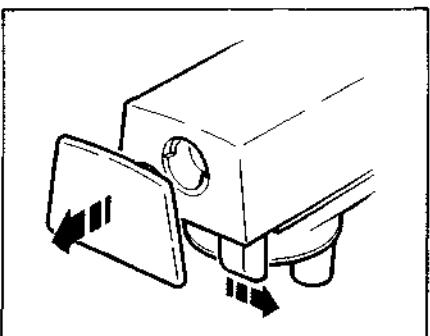
si, pendant le fonctionnement, le batteur "K" frotte le fond du bol, c'est qu'il est réglé trop bas.

C

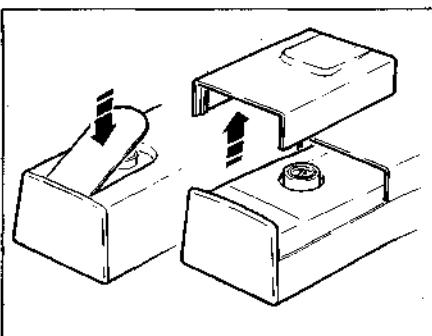


D

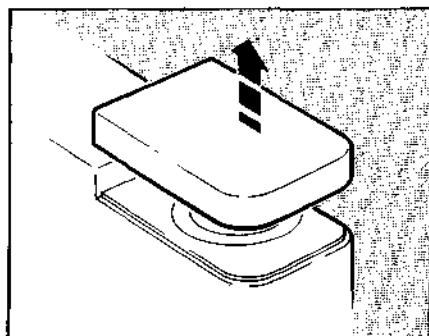
Pour Fixer les Accessoires



Pour enlever le cache de l'orifice de branchement basse vitesse lente, tirez le cliquet de blocage sur le côté.

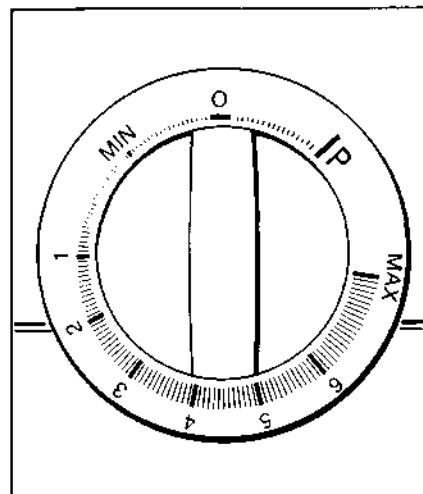
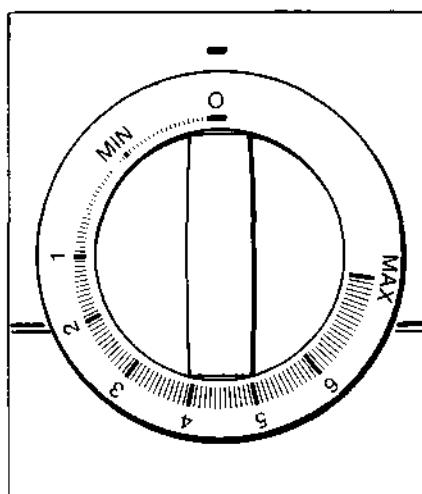


Enlevez le cache de l'orifice d'entrainement du presse-fruits soit en appuyant soit en soulevant la plaque. Si un bouchon plastique est visible, dévissez-le avant d'insérer l'accessoire.



Enlevez le cache de l'orifice de branchement grande vitesse en le soulevant.

Préparations de Gâteau à la Crème

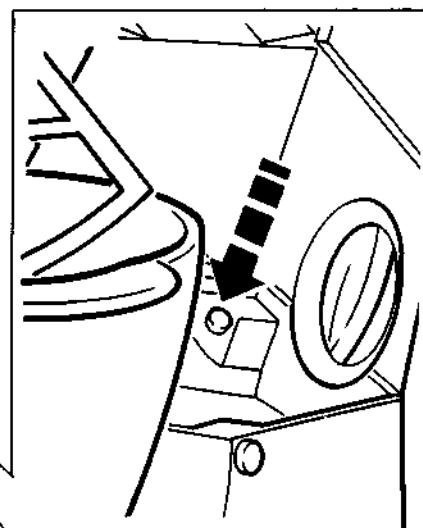
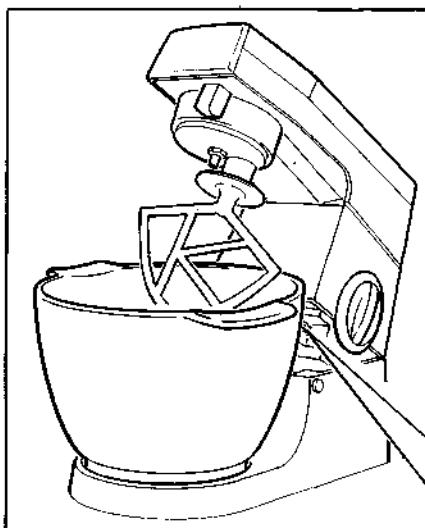


Pour sélectionner une vitesse, il suffit de tourner le bouton de contrôle sur le numéro désiré.

Nota:

si votre bouton de commande est muni d'un pulsateur, tournez le dans cette position lorsque vous voulez travailler par impulsion. Le pulsateur fonctionne aussi longtemps que le bouton est dans cette position.

Important



Nota:

n'exposez jamais le bol à une source de chaleur.
N'utilisez pas le bol dans un four à micro-ondes.

Service après Vente

En cas de non fonctionnement, consultez votre revendeur.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, seul un réparateur Kenwood agréé doit le remplacer, cette intervention nécessitant des outils spéciaux.

POUR DÉCOUVRIR L'ENSEMBLE DE NOTRE COLLECTION AVEC SES NOUVEAUTÉS ET OFFRES SPÉCIALES

POUR CONNAÎTRE LES CONDITIONS D'ADHESION AU CLUB KENWOOD CHEF (CADEAUX, RECETTES, JEUX) ET LES ADRESSES DES STATIONS - SERVICES TAPEZ 3615 KENWOOD SUR VOTRE MINITEL

Dispositif antisurchARGE (OPTION)

Les mixeurs comportant un dispositif antisurchARGE sont conçus pour s'arrêter automatiquement en cas de surcharge. Dans cette éventualité, mettez l'appareil hors tension puis soulevez-en la partie supérieure pour faire apparaître le bouton vert. Laissez le mixeur hors tension quelques minutes puis appuyez de nouveau sur le bouton pour la remise en route.

Nettoyage

Le bol, le fouet, le batteur "K", le crochet peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse. L'appareil lui-même doit être nettoyé avec un chiffon humide puis essuyé. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Ne jamais utiliser de poudres abrasives et ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Après la première utilisation, un peu de graisse peut apparaître par les orifices 2 et 4 (voir p. 2) après usage il suffit de l'essuyer, le fonctionnement n'en est aucunement affecté.

Utilisation des accessoires

N'approchez pas vos mains des lames coupantes en rotation.

N'utilisez qu'un accessoire à la fois.

Information Générale

Utilisez le fouet pour les œufs, la crème, les pâtes lisses, les pâtes molles, les meringues, les gâteaux à base de fromage blanc, les mousses, les soufflés ...

Utilisez le batteur "K" pour les gâteaux, les biscuits, les pâtisseries, les glaces, la purée de pommes de terre, la pâte à chou.

Utilisez le crochet pour les pâtes lourdes à base de levure.

Le bouton de commande offre un large choix de vitesses que vous sélectionnerez selon les ingrédients et les quantités à travailler.

| | |
|----------------|--|
| Fouet | augmentez la vitesse graduellement jusqu'à position maximum. Si le mélange éclabousse, diminuez la vitesse |
| Batteur K | mélangez la matière grasse et le sucre à vitesse lente, l'augmentez progressivement jusqu'à une position moyenne. Pour de très petites quantités, gardez la vitesse lente. Battez la matière grasse, le sucre et les œufs à vitesse moyenne ou rapide. Incorporez la farine et les fruits, et... à vitesse lente. Ne pas mélanger trop longtemps à ce stade. |
| | Mélangez la pâte à biscuit à vitesse moyenne. |
| | Incorporez la matière grasse à la farine à vitesse lente. |
| Crochet à pâte | commencez à la vitesse 1 et augmentez progressivement jusqu'à 2. |

Recettes

Pain Blanc

1350 g de farine
15 g de sel
25 g de levure fraîche ou
20 g de levure sèche
2 cuillérées à café de sucre
750 ml d'eau chaude
25 g de matière grasse

Levure sèche

Mettez la levure sèche dans l'eau chaude, ajoutez le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Levure fraîche

Emettez la levure dans la farine et ajoutez le sucre. Versez tout le liquide dans le bol, ajoutez la matière grasse, la farine et le sel. Pétrissez de 45 secondes à 1 minute à la vitesse 1 puis augmentez à 2 jusqu'à former une boule. Ajoutez un peu de farine si nécessaire.

Pétrissez à nouveau 2 minutes à la vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte soit lisse, élastique et se détache des bords du bol.

Placez la pâte dans un sac plastique beurré dans un endroit chaud pour environ 1 heure à 1 heure 1/2, jusqu'à ce qu'elle double de volume. Remettez-la alors dans le bol et pétrissez 2 minutes à la vitesse 1.

Mettez la pâte dans 4 moules beurrés remplis à moitié. Couvrez et laissez la pâte doubler de volume.

Laissez cuire 30 à 35 minutes thermostat 8 (230°). Le pain est cuit quand il émet un son creux si on heurte le dessous avec un couteau.

Conseils:

Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une farine complète mais si vous ne pouvez vous en procurer, utilisez une bonne farine ordinaire.

Il n'est pas indispensable de chauffer les ustensiles utilisés et de faire lever la pâte dans un endroit chaud, mais cela permet cependant à la levure de monter plus rapidement.

Pain Bis

Suivez la recette du pain blanc en utilisant 900 g de farine complète et 450 g de farine blanche.

Important

Il peut y avoir des différences considérables dans la quantité de liquide requise en fonction des farines utilisées, et une pâte collante pourra imposer un effort beaucoup plus grand à votre appareil. Nous vous conseillons donc vivement de respecter scrupuleusement les quantités indiquées, et de surveiller constamment l'appareil pendant qu'il pétrit la pâte - cette opération ne durera guère plus de 3 minutes et demi.

Pizza Napolitaine

Pâte:

25 g de levure fraîche ou 20 ml de levure sèche + 5 g de sucre en poudre

250 ml d'eau chaude

25 g de matière grasse

10 g de sel

400 g de farine

Garniture:

400 g d'oignons épluchés et émincés frits dans l'huile

800 g de tomates épluchées et émincées 10 à 15 g d'origan,

sel, poivre

300 g de mozzarella

100 g de filets d'anchois

olives noires

Faites la pâte en suivant la recette du pain blanc. Après que la pâte ait monté une première fois, pétrissez-la de nouveau et travaillez la pour obtenir 2 cercles de 30 cm. Placez-les sur des plaques de cuisson.

Faites revenir les oignons dans l'huile versées sur la pâte jusqu'à 2,5 cm du bord.

Placez les tomates en quartier sur les oignons et parsemez d'origan. Assaisonnez. Râpez le fromage avec la râpe rapide et versez-le sur les tomates. Décorez avec les anchois et les olives. Laissez reposer 30 minutes puis cuisez dans le four préchauffé à 220°C pour environ 20 à 25 minutes.

Cake aux Fruits

200 g de beurre
200 g de sucre roux
20 ml de mélasse
1 zeste d'orange ou de citron
4 œufs
250 g de farine
1,2 ml de muscade
1,2 ml de cannelle
1,2 ml d'épices
1,2 ml de sel
40 ml de brandy, de rhum ou de sherry
600 g de fruits confits
50 g d'amandes en poudre

Mettez le beurre, le sucre, la mélasse et les zestes dans le bol et battez à la vitesse 3-4 en augmentant la vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et deviennent légers et mousseux.

Râlez le bol et le batteur. Ajoutez les œufs un par un. Battez jusqu'à une consistance lisse entre chaque œuf. Ajoutez la farine à la vitesse minimum puis les fruits et noisettes. Placez la préparation dans un moule rond de 22 cm graissé et tapissé de papier sulfurisé. Cuire à 150° la première heure, puis à 140° pendant 2 heures 1/4.

Quand le gâteau est refroidi, démoulez-le en le retournant. Transpercez-le en plusieurs endroits à l'aide d'une brochette et versez le brandy, le rhum ou le sherry. Quand il a tout absorbé, enveloppez le dans un papier sulfurisé et placez le dans un récipient étanche.

NOTE: Utilisez la spatule pour râcler les ingrédients sur les parois du bol.

Utilisez le beurre à température ambiante ou réchauffez le bol avec de l'eau chaude et laissez le batteur K dedans pendant que vous pesez les ingrédients. Essuyez soigneusement avant utilisation.

Commencez le mélange à basse vitesse, puis augmentez raisonnablement la vitesse en évitant que le mélange n'éclabousse les bords du bol. Si les quantités sont plus importantes, la vitesse peut être augmentée.

Utilisez une vitesse lente pour incorporer la farine et les fruits dans le mélange.

Recettes

Sandwich Victoria

150 g de beurre
150 g de sucre en poudre
3 œufs
150 g de farine additionnée de levure chimique
Confiture
sucre glace

Fouettez le beurre et le sucre à la vitesse 3-4 jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et mousseux. Eventuellement, augmentez la vitesse en cours de fonctionnement. Râchez le bol et le batteur et ajoutez les œufs un à un en utilisant la vitesse maximum jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez la farine à vitesse minimum, mélangez juste le temps nécessaire à l'incorporation. Versez le mélange dans 2 moules à manqué de 18 cm de diamètre préalablement beurrés et mettre au four préchauffé à 190° pendant 25 à 30 minutes. Retournez sur une grille et laissez refroidir. Formez un sandwich en intercalant une couche de confiture et saupoudrez de sucre glace.

Conseils

Le beurre doit être à température ambiante pour la préparation des gâteaux. Si la matière grasse est trop ferme mettez de l'eau chaude dans le bol, trempez-y le batteur K quelques minutes, et essuyez soigneusement avant usage. Si le batteur ne va pas jusqu'au fond du bol, procédez à son ajustement (voir p. 4). Pour incorporer les ingrédients, démarrez à petite vitesse, puis augmentez la vitesse petit à petit. Pour de plus grandes quantités, vous pouvez utiliser une vitesse plus importante. Il peut être nécessaire de stopper l'appareil pour râcler le bol à l'aide de la spatule.

Pâte Brisée

400 g de farine tamisée
5 g de sel
200 g de matière grasse
80 ml d'eau environ

Coupez grossièrement le beurre et ajoutez la farine dans le bol. Mélangez à vitesse 1, puis augmentez à 4-5 jusqu'à ce que le mélange s'émette, arrêtez avant qu'il ne devienne graisseux. Ajoutez l'eau et mélangez à vitesse lente jusqu'à obtention d'un mélange homogène. En principe la pâte cuit à 200°, mais cela dépend de la garniture.

Conseils

Utilisez la matière grasse sortant directement du réfrigérateur.
Ne pas trop mélanger les ingrédients.

Pâte à Chou

50 g de beurre
125 ml d'eau
75 g de farine
1 pincée de sel
2 œufs

Mettez le beurre dans l'eau et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez la farine et le sel. Mélangez quelques minutes à feu très doux à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache des parois de la casserole. Laissez refroidir puis versez dans le bol. Mettre à la vitesse 2 et utilisez le batteur K pour incorporer les œufs un à un. Augmentez alors la puissance au maximum pendant 30 à 60 secondes. Disposez sur une plaque beurrée et farinée, en forme ronde pour les choux, en longueur pour les éclairs.

Gâteau aux Fraises et aux Abricots

Biscuit
3 œufs
75 g de sucre semoule
75 g de farine
Garniture et décoration
125 ml de crème fraîche
200 g de fraises
200 g d'abricots
Sucre à volonté

Coupez les abricots en 2 et les dénoyauter. Laissez cuire à feu doux dans très peu d'eau avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient moelleux. Lavez et coupez les fraises en 2. Préparez la génoise en mélangeant les œufs et le sucre à vitesse maximum jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Otez le bol et versez délicatement la farine en utilisant le fouet d'une main. Versez le mélange dans 2 moules à manqué de 18 cm préalablement beurrés. Laissez cuire à 180° environ pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le gâteau rebondisse quand on le touche légèrement. Le sortir du moule et le laisser refroidir sur une plaque. Utilisez le fouet pour fouetter la crème à grande vitesse pour l'épaissir, ajoutez le sucre selon votre goût. Hachez grossièrement les abricots avec ½ des fraises et incorporez délicatement à la moitié de la crème. Étalez cette préparation entre les 2 biscuits. Étendez le reste de la crème au-dessus du gâteau et décorez avec les ½ fraises restantes.

Gâteau Glacé au Citron

200 g de gâteaux secs
100 g de beurre
Garniture:
20 ml de gélatine
125 ml d'eau
4 œufs
100/150 g de sucre en poudre
3 gros citrons
250 g de fromage frais égoutté
Des fruits et de la crème

Utilisez le mixer. Lâchez les morceaux de gâteaux secs sur les lames à vitesse maximum pour les émietter complètement. Répétez l'opération 2 ou 3 fois. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les gâteaux secs émiettés, remuez et pressez légèrement dans un moule de 21 cm à bords amovibles. Laissez refroidir pendant que vous préparez la garniture.

Faites fondre la gélatine au bain-marie. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre à vitesse maximum à l'aide du fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le fromage frais et continuez à mélanger pour obtenir une pâte lisse. Réduisez la vitesse à 5, ajoutez le zeste des citrons, le jus et la gélatine et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés. Versez dans un récipient et laissez refroidir.

Battez les blancs à vitesse maximum et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez le mélange dans le moule sur le biscuit et laissez refroidir.

Enlevez le tour du moule et décorez avec des fruits ou de la crème fouettée, selon votre goût.

Meringues

4 blancs d'oeuf
225 g de sucre glace

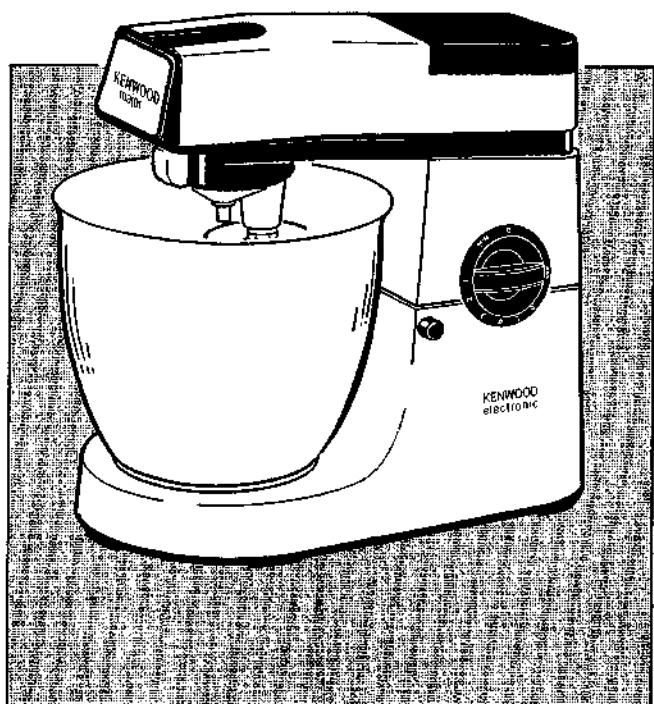
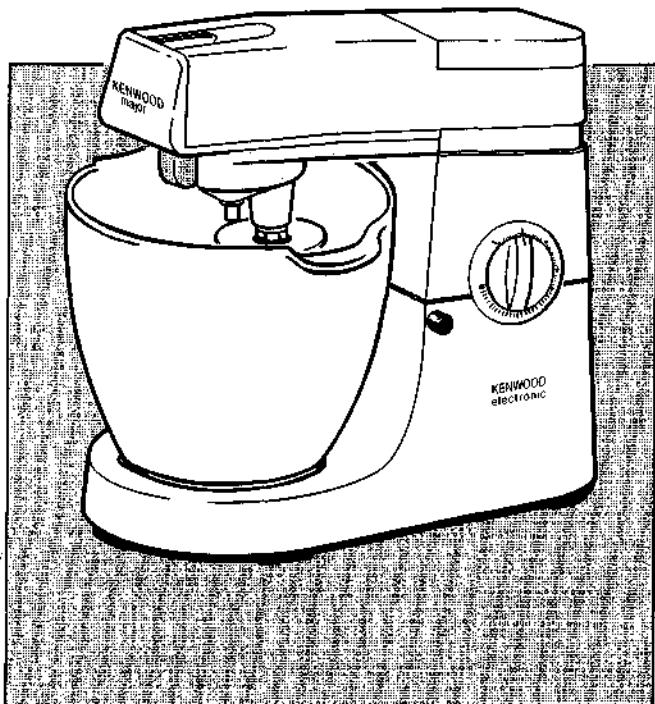
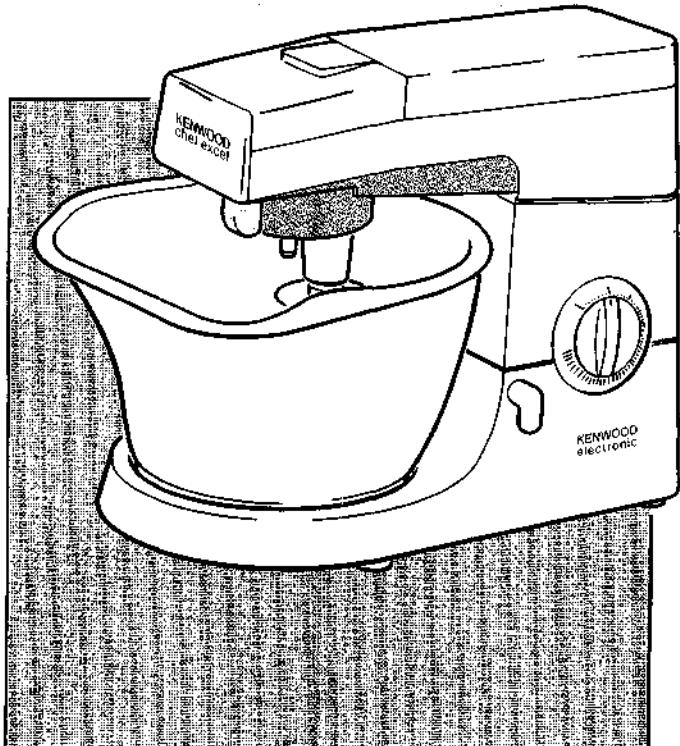
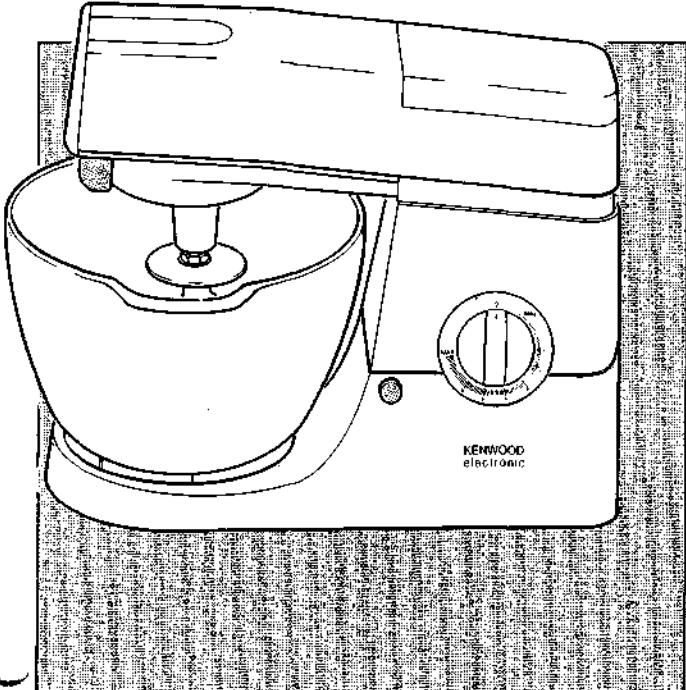
Recouvrez la plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Mettez les blancs et le sucre glace dans le bol et mélangez à vitesse maximum jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes (environ 10 minutes). Remplissez une poche à douille avec le mélange et répartissez sur la plaque de cuisson.

Laissez cuire les meringues à four très doux, 110° jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et craquantes (environ 4 à 5 heures).

Conseils

Les meringues peuvent être conservées dans une boîte en fer.
Si les meringues se colorent, ouvrez immédiatement la porte du four pour quelques instants.



KENWOOD

KM200 - KM260



Willkommen bei der Küchenarbeit mit Kenwood

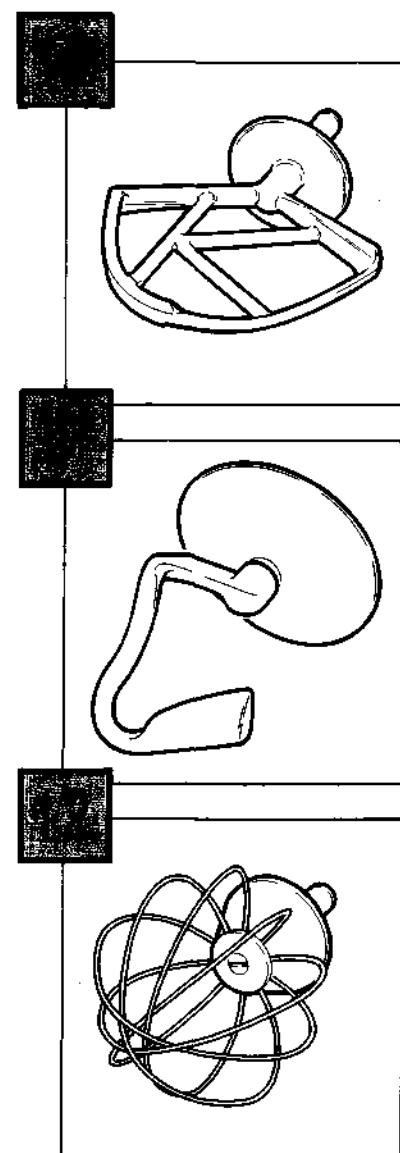
Mit Ihrer neuen Kenwood Küchenmaschine wird die Küchenarbeit einfach und angenehm. Besten Nutzen von Ihrem Mixer haben Sie, wenn Sie ihn auf einer geeigneten Arbeitsfläche immer bereit haben. Mit der reichhaltigen Auswahl an lieferbaren Werkzeugen und Zubehör-Aufsätzen sind Ihnen weitere kulinarische Genüsse zum Ausprobieren geboten. (NB: Einige Zubehör-Aufsätze sind nur für besondere Modelle vorgesehen.)

Die Bildnumerierung

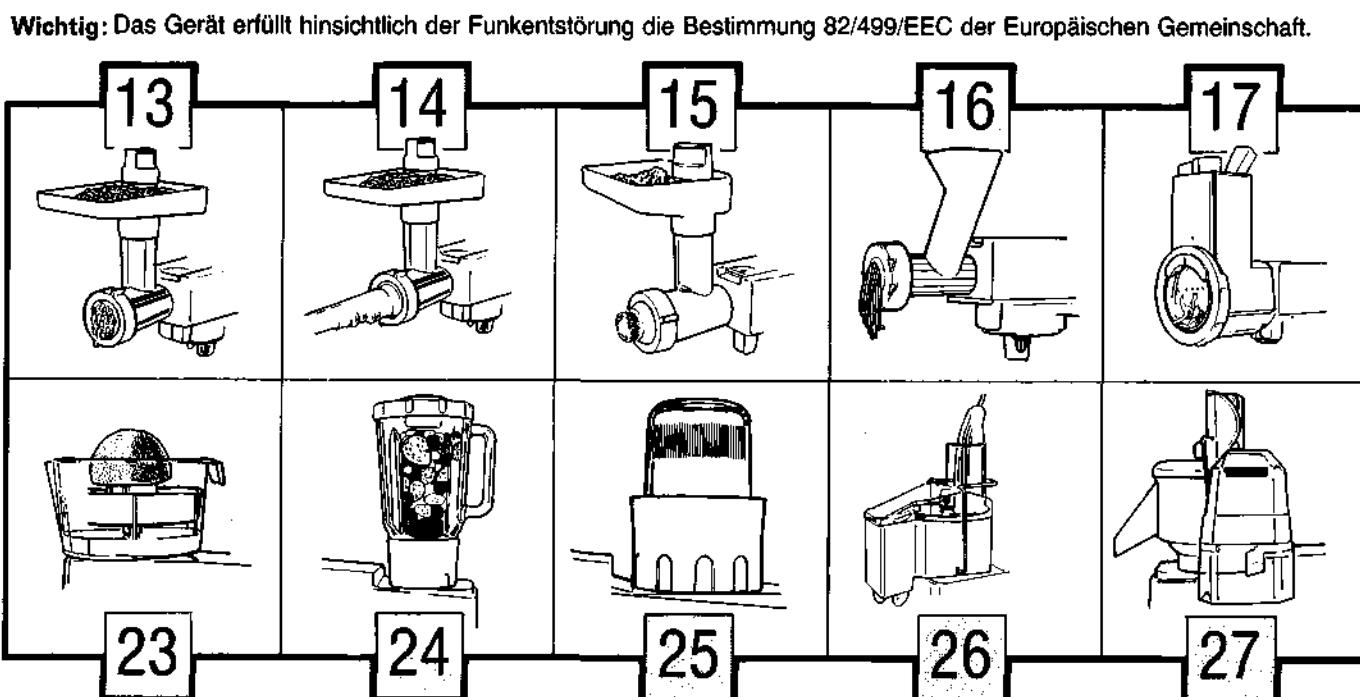
- 1 Planetengetriebe/Werkzeugaufnahme
- 2 Langsame Abtriebswelle
- 3 Verriegelung der langsamen Abtriebswelle
- 4 Abtriebswelle für Entsafter
- 5 Schnelle Abtriebswelle
- 6 An/Aus und Geschwindigkeitsregelung
- 7 Motorgehäuse
- 8 Freigabeknopf für das Oberteil
- 9 Schüssel

- Werkzeuge/Aufsätze
- 10 K-Rührwerkzeug
- 11 Knethaken
- 12 Schneebesen
- 13 Fleischwolf
- 14 Wurstaufsatzz zum Fleischwolf
- 15 Kebbe-Werkzeug zum Fleischwolf
- 16 Pasta Aufsatz
- 17 Trommel-Schneider/Raspel
- 18 Mahlwerkskaffeemühle
- 19 Getreidemühle
- 20 Sahneaufsatz

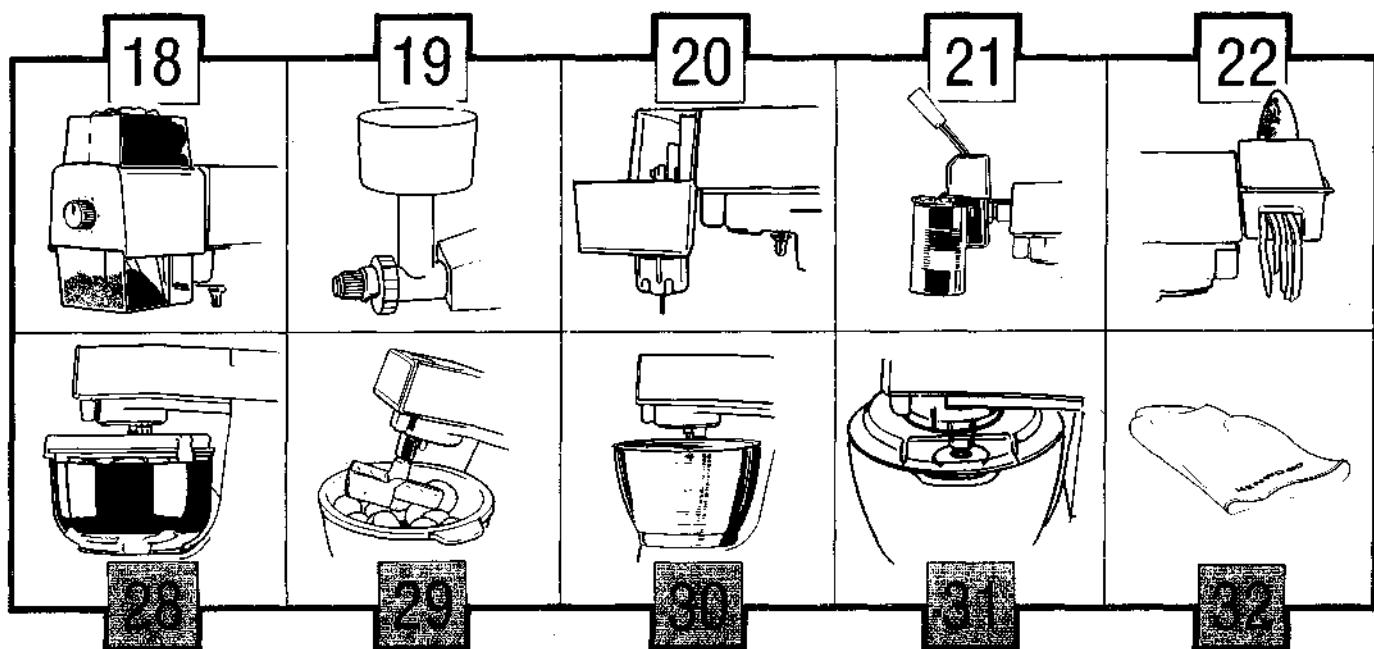
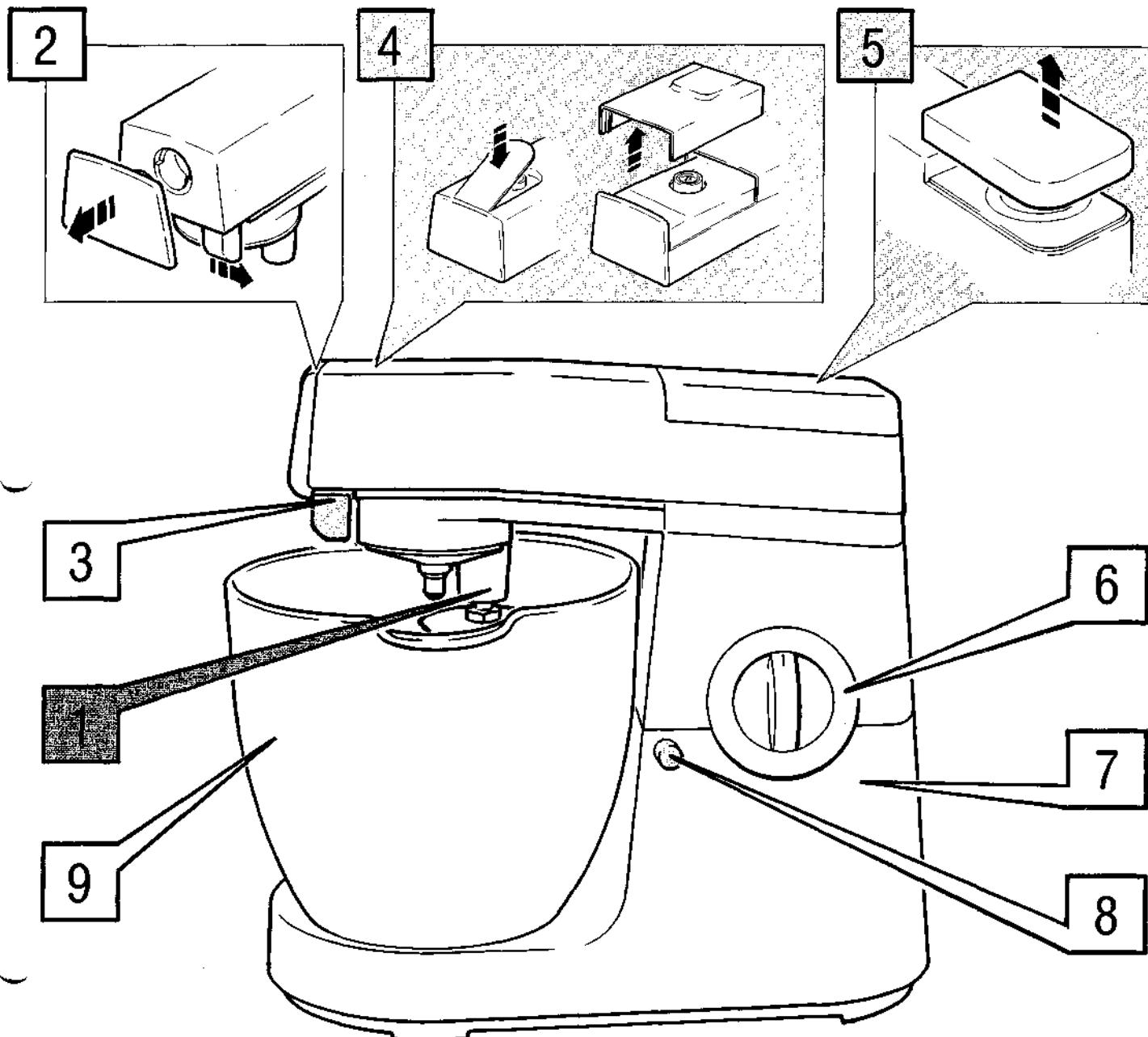
| | Modell |
|---|-----------|
| 21 Dosenöffner | A978 |
| 22 Bohnen- und Schälwerkzeug | A932 |
| 23 Entsafter | A995 |
| 24 Mixbecher | A989/A990 |
| 25 Gewürzmühle | A938 |
| 26 Schnitzelwerk | A929 |
| 27 Entsafter | A935 |
| 28 Kartoffelschäler (Für Chef-Küchenmaschinen) | A934 |
| Kartoffelschäler (Für Major-Küchenmaschinen) | A952 |
| 29 Passiergerät (Für Chef-Küchenmaschinen: Rundschüsseln) | A992 |
| Passiergerät (Für Major-Küchenmaschinen) | A930 |
| 30 Edelstahlschüssel (Für Chef-Küchenmaschinen) | 18749 |
| Edelstahlschüssel (Für Major-Küchenmaschinen) | 18748 |
| 31 Spritzschultz (Für Chef- und Major-Küchenmaschinen: Rundschüsseln) | 31227 |
| Spritzschultz ('D'-Schüssel für die Chef-Küchenmaschine) | 30238 |
| 32 Abdeckhaube (Für Chef-Küchenmaschinen) | 29022 |

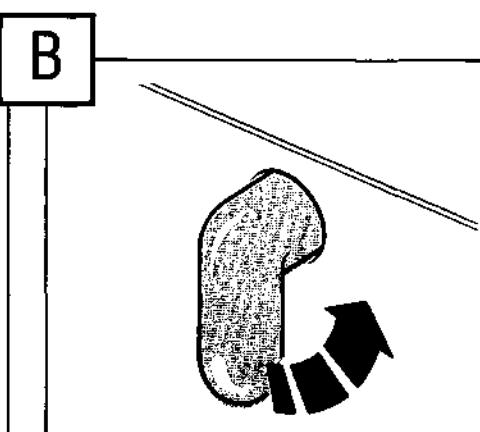
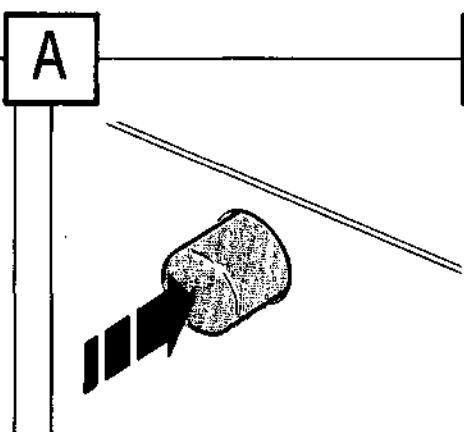
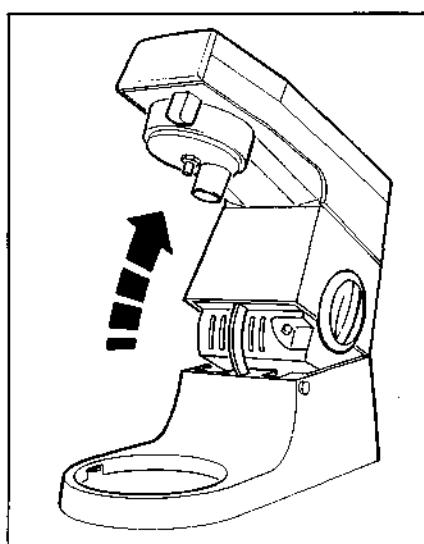


Die Zuordnung der Werkzeuge zu den Abtriebswellen wird durch entsprechenden Farbencode erleichtern.

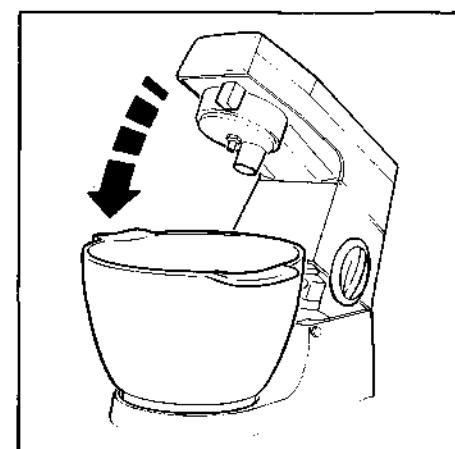
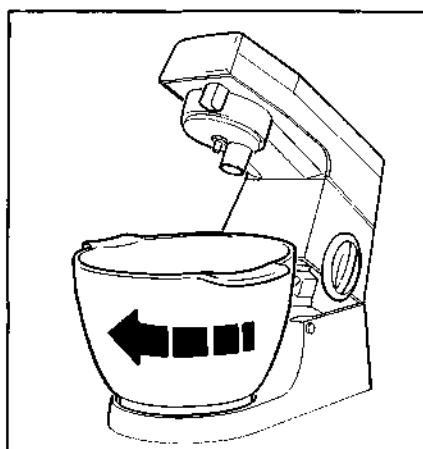
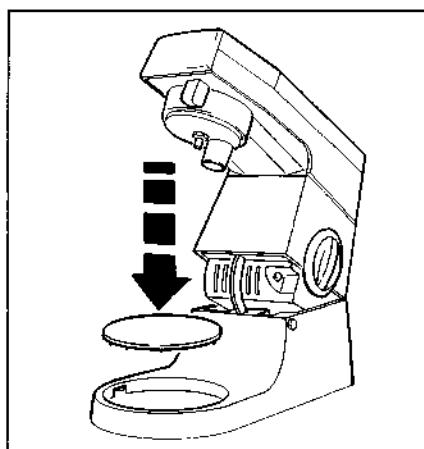


Ihr Mixer mit den Werkzeugen





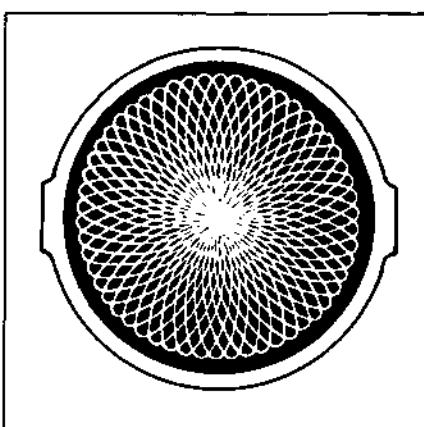
Das Oberteil lässt sich nach Betätigung des Freigabeknopfes (A) heben, ODER durch Drehen des Verriegelungshebels entgegen dem Uhrzeigersinn. (B). Das Oberteil nach oben klappen, bis es einrastet. (Diese hochgeklappte Stellung ermöglicht das Einsetzen von Schüssel, Schneebesen, 'K'-Rührwerkzeug, Knethaken, Kartoffelschäler, Passiergerät)



Stecken sie die Plasticscheibe mit der Rippung nach unten in die runde Aussparung.

Stellen Sie die Schüssel in die runde Aussparung. Durch Drehung im Uhrzeigersinn und Druck von oben gleiten die Rastnasen in die Halterillen im Boden der Schüssel, die so festen Sitz erhält. (Vorgang umkehren zum Lösen der Schüssel).

Das Oberteil lässt sich nach Betätigung des Freigabeknopfes (A) senken, ODER durch Drehen des Verriegelungshebels entgegen dem Uhrzeigersinn. (B). Das Oberteil nach unten klappen, bis es einrastet.



Planetengetriebe

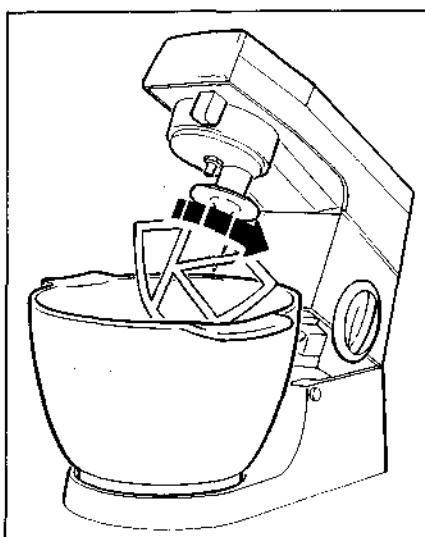
Ihr Kenwood Mixer mischt sternförmig, so daß alle Teile des Mischguts in der Schüssel gründlich durchgemischt werden.

Höchstmengen

Zur Erzielung bester Ergebnisse sollten Sie die folgend angegebenen Mengen nicht überschreiten:

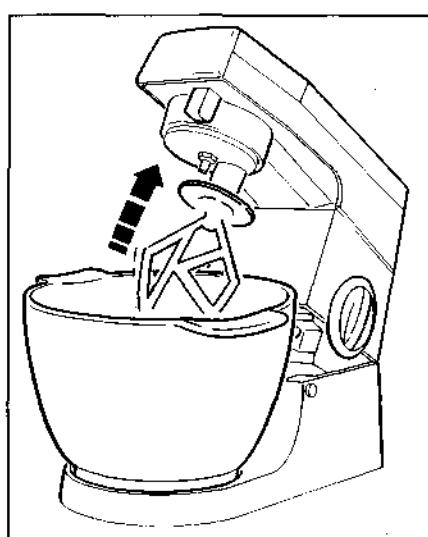
| | Typ KM 201, KM210 und KM220 | Typ KM230 und KM250 |
|--------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Mürbegebäck | 1½ lb/680g Mehl | 2 lb/910g Mehl |
| Hefeteig | 3 lb/1.36 kg Mehl | 3 lb/1.36 kg Mehl |
| Teigmischung (Fruchtkuchen) | 6 lb/2.72 kg insgesamt | 10 lb/4.55 kg insgesamt |
| Eiweiß – mind – höchstens | 1 12 | 1 16 |

Montage der Schüssel und Werkzeuge



Zum Einsetzen der Vorsatzgeräte in die Aufnahme wird der Rührarm angehoben. Vorsatzgerät vorsichtig in die Buchse schieben, während man es langsam in der im Bild dargestellten Richtung bis zum Anschlag dreht.

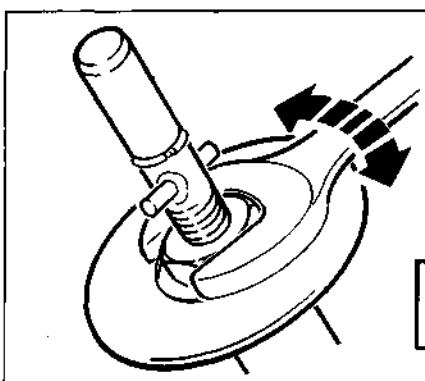
Drücken Sie das Werkzeug fest nach oben, bis es einrastet. Zum Herausnehmen des Werkzeugs drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis es freigegeben ist.



Bemerkung

Das 'K'-Werkzeug und der Schneebesen wurden im Werk eingerichtet, so daß sich weitere Eingriffe erübrigen. Sollten solche aus irgendeinem Grund dennoch erforderlich sein, gehen sie wie folgt vor:

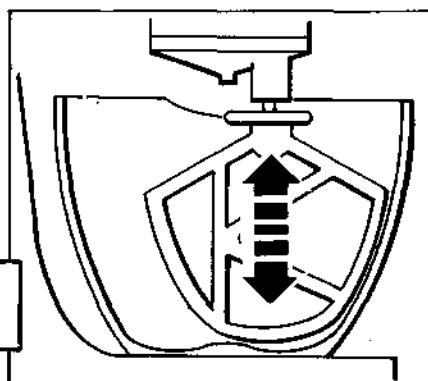
1. Trennen Sie den Mixer vom Netz.
2. Klappen Sie das Oberteil hoch und setzen Sie das einzurichtende Werkzeug - 'K' oder Schneebesen - ein.
3. Halten Sie das Werkzeug und lockern Sie die Mutter mit einem geeigneten Schlüssel (C).
4. Senken Sie das Oberteil und drehen Sie das Werkzeug nach oben oder unten auf der Welle (D). Das 'K'-Werkzeug wie der Schneebesen sollten am besten möglichst nahe zum Schüsselboden sitzen.
5. Klappen Sie das Oberteil hoch und ziehen Sie die Mutter fest, während Sie das Werkzeug festhalten.



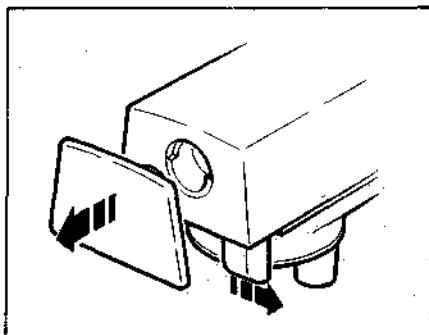
Hinweis

Wenn das 'K'-Werkzeug bei laufendem Motor gegen die Schüssel schlägt, dann ist es zu tief eingerichtet.

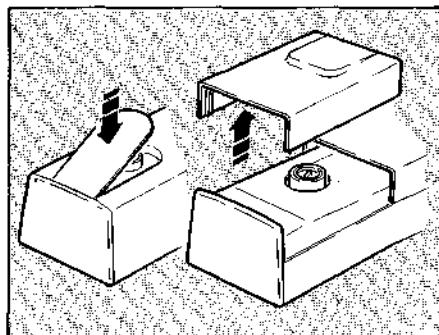
C



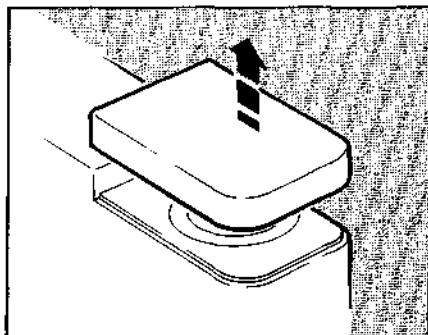
D



Zum Abheben des Deckels auf der Niedriggeschwindigkeitswelle ist der Rasthebel zur Seite zu drücken und der Deckel wegzu ziehen.



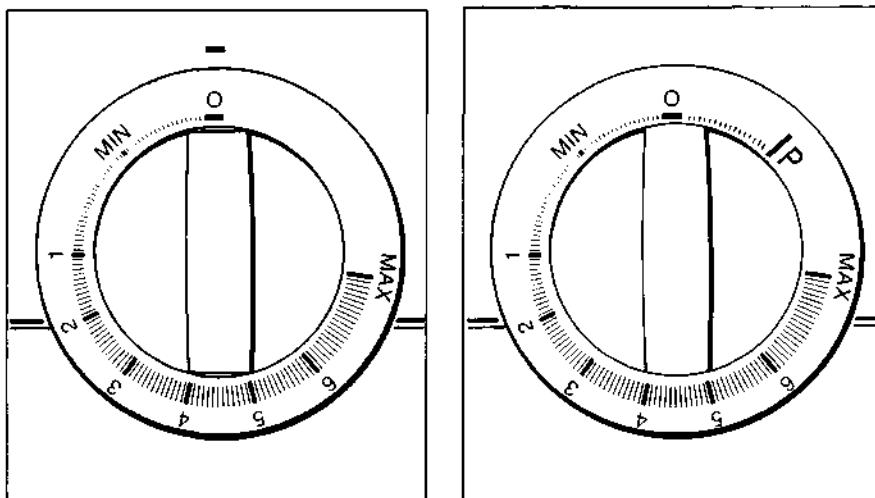
Der Deckel über der Abtriebswelle für den Entsafter ist durch Niederdrücken oder einfaches Abheben zu entfernen. Wenn ein Plastikverschluß aufsitzt, ist dieser abzuschrauben, bevor das Werkzeug eingesetzt werden kann.



Der Deckel über der Hochgeschwindigkeitswelle läßt sich einfach abheben.

D

Geschwindigkeitskontrolle

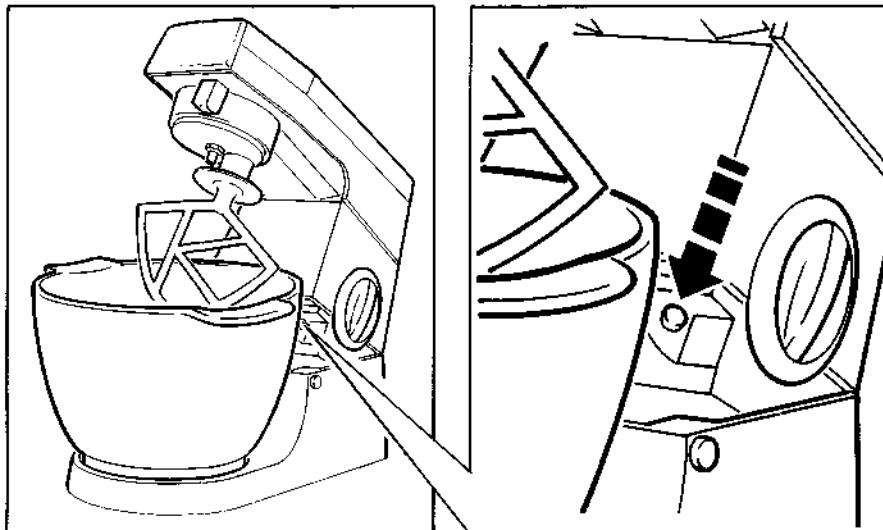


Zur Wahl einer Drehgeschwindigkeit den Regler auf die gewünschte Zahl drehen.

Bemerkung

Wenn Ihr Geschwindigkeitsregler die Funktion 'Pulse' (Momentstufe) aufweist, dann können Sie in dieser Reglerstellung den Motor kurz stoßweise betreiben, oder solange Sie den Regler in dieser Stellung festhalten.

Wichtig



Bemerkung

Setzen Sie die Schüssel nie direkter Hitze aus (d.h. nie über oder im Herd trocknen.) Die Schüssel niemals im Mikrowellenherd verwenden.

Wartung

Wenn das Kabel dieses Geräts beschädigt ist, sollte es nur von einem zugelassenen KENWOOD Reparaturbetrieb ersetzt werden, da dazu Spezialwerkzeuge erforderlich sind.

Bitte wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Gebrauch der Zubehörteile
Hände von den sich drehenden Messerschneiden fernhalten.
Nicht mehr als ein Zubehörteil zur Zeit verwenden.

Überlastungsschutz (SOFERN IHR GERÄT DAMIT AUSGESTATTET IST)

Wenn Ihre Küchenmaschine mit einem Überlastungsschutz ausgestattet ist, stellt sich das Gerät automatisch aus, wenn es überladen wurde. Sollte dies der Fall sein, heben Sie das Oberteil der Küchenmaschine an, um den grünen Knopf freizulegen. Lassen Sie die Küchenmaschine einige Minuten stehen, und drücken Sie dann den Knopf, um mit dem Mixen fortzufahren.

Wartung

Die Schüssel, der Schneebesen, das 'K'-Werkzeug und der Knethaken können in warmer Lauge gewaschen werden. Das Gehäuse braucht nur mit einem feuchten Tuch abgewischt zu werden. Schalten Sie immer nach Betrieb aus und ziehen Sie den Netzstecker. Verwenden Sie nie Scheuermittel und halten Sie das Gerät nie unter Wasser. Nach dem ersten Betrieb und Einlaufen kann an den Abtriebswellen 2 und 4 (vgl. S. 2) Schmiermittel austreten, das Sie abwischen können. Der Schmiermittelaustritt ist für das Funktionieren Ihres Geräts ohne Bedeutung.

Allgemeine Hinweise

Verwenden Sie

- den Schneebesen für Eier, Schlagsahne, Eierteig, Schaumgebäck, Baisers, Käsekuchen, Mousées, Soufflés usw.
- das 'K'-Werkzeug für Kuchen, Biskuitteig, Mürbegebäck, Zuckerglasur, Füllungen, Kartoffelbrei, Tortenteig, Eclairs.
- den Knethaken für Hefeteige.

Mit dem Stufenregler stehen alle Geschwindigkeitsstufen zur Verfügung, die für verschiedene Zutaten und Mengen benötigt werden. Im allgemeinen werden folgende Geschwindigkeiten empfohlen:

Schneebesen: Schrittweise bis zur höchsten Stufe schalten. Sollte der Inhalt überspritzen, die Geschwindigkeit reduzieren.

'K'-Werkzeug: Fett und Zucker auf niedriger Stufe cremig rühren und schrittweise auf mittlere Geschwindigkeit erhöhen. Bei sehr kleinen Mengen empfiehlt es sich, auf niedriger Stufe zu bleiben. Fett, Zucker und Eier benötigen mittlere bis hohe Geschwindigkeiten, Mehl, Früchte usw. Auf niedriger Stufe in den Teig arbeiten. Der Teig sollte dabei nicht übermäßig gerührt werden.

Biskuitteig benötigt mittlere Geschwindigkeit, Fett sollte dagegen langsam in Mehl geknetet werden.

Knethaken: Mit Stufe 1 beginnen und langsam auf Stufe 2 erhöhen.

WICHTIG

- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollte das Wasser eine Temperatur von 43°C haben. Dies kann mit Hilfe eines Thermometers kontrolliert werden oder läßt sich erreichen, indem 2 Teile kaltes Wasser mit einem Teil kochendem Wasser gemischt werden.
- Sollte das Gerät beim Kneten eines festen Teiges anfangen mühsam zu arbeiten, empfehlen wir, den Teig in zwei Hälften zu teilen und diese nacheinander zu verarbeiten.
- Verschiedene Teigarten können sehr unterschiedliche Mengen an Wasser benötigen, und die Klebrigkeit des Teiges hat erheblichen Einfluß darauf, wieviel Kraft die Maschine aufwenden muß. Wir raten Ihnen daher dringend, sich an die vorgegebenen Mengenangaben zu halten und das Gerät während der Teigverarbeitung nicht unbeobachtet zu lassen.

Rezepte

Sonnenblumenbrot

Zutaten

4 Würfel Hefe
1/4 l lauwarmes Wasser
1 l warmes Wasser
20 dag Topfen (20%)
8 gestrichene Teelöffel Salz
2 gestrichene Teelöffel Koriander gemahlen
1,5 kg Roggenvollkornmehl
1/2 kg Roggenvollkornschorf
8 Eßl. Sonnenblumenkerne geschält

Zubereitung:

Die Hefe, 1/4 lauwarmes Wasser in der Schüssel glatirühren. Topfen und 1 l warmes Wasser dazugeben und verrühren.
Salz, Koriander, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschorf und Sonnenblumenkerne dazugeben und abschlagen bis sich der Teigballen von der Schüssel löst.
Den Teig zudeckt ca 90 Min. an warmen Ort ruhen lassen. Danach nochmals durchkneten und zwei runde Laibe daraus formen.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und zudeckt nochmals 1 Stunde gehen lassen.
Den Ofen auf 200°C vorheizen, den Teiglaib einige Male mit einer Gabel einstechen; das Backblech auf der Mittelschiene einschieben und 1 Tasse Wasser auf den Ofenboden gießen; die Tür sofort schließen.
Nach 30 min. 1 Schale kochendes Wasser auf den Herdboden stellen und noch 45 Min. fertigbacken.

Weißbrot

3 lb/1350g Weiß-Mehl
3 gstr. TL Salz
1 oz/25g frische Hefe oder
1/2 oz/15g or 20 ml getrocknete Hefe
1 tsp/5ml Zucker
1 1/2 pts/750 ml warmes Wasser
1 oz/25g Schweineschmalz

Trockenhefe:

Trockenhefe in warmes Wasser streuen, Zucker hinzufügen und ca. 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig ist.

Frische Hefe:

Hefe in das Mehl Krümeln und Zucker hinzufügen.

Für den Teig Schweineschmalz, Mehl und Salz mit der Flüssigkeit ca. 45 bis 60 sek. Auf Stufe 1 kneten, danach auf Stufe 2 erhöhen, bis sich die Zutaten gut vermischt haben. Gegebenenfalls etwas Mehl hinzufügen.

Weitere 2 Minuten auf Stufe 2 kneten, bis der Teig weich und elastisch ist und sich vom Schüsselrand löst.

Der Teig muß an einem warmen Platz etwa 1 bis 1/2 Stunden gehen. Danach weitere 2 Minuten auf Stufe 1 kneten. In eine gefettete Backform füllen (ausreichend für 450g - die Form sollte nur zur Hälfte gefüllt sein), mit einem Tuch bedecken und nochmals solange gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.

Backzeit bei 230 Grad ca. 30-35 Minuten.

Das Brot ist gut durchgebacken, wenn es beim Abklöpfen der Unterseite hohl klingt.

Hinweise

- Beste Ergebnisse lassen sich mit Spezialmehl erzielen, wenngleich auch einfaches verwendbar ist, falls nur dieses vorhanden ist.
- Ein Anwärmen des Geschirrs oder das Gehenlassen des Teigs an warmem Ort ist zwar nicht notwendig, beschleunigt aber das Aufgehen der Hefe.

Vollkornbrot

Rezept wie für Weißbrot; jedoch 450g Weiß-mehl mit 900g Vollkornmehl mischen.

Festlicher Früchtekuchen

8 oz/200g Butter
8 oz/200g brauner Zucker
1 tbsp/20 ml schwarzer Sirup
geriebene Schale einer Zitrone oder Orange
4 Eier
250g Weißmehl
1/4 TL Muskatnuß
1/4 TL Zimt
1/4 TL Kuchen-Gewürzmischung
1/4 TL Salz
2 EL Branntwein, Rum oder Sherry
1 1/2 lb/600g Trockenfrüchte (gemischt)
2 oz/50g gehackte Mandeln

Butter, Zucker, Sirup und geriebene Zitronen- oder Orangenschale in der Schüssel bei Stufe 3-4 verrühren; die Geschwindigkeit erhöhen, sobald sich die Zutaten gut vermischt haben und weiter rühren, bis die Mischung locker und schaumig ist. Die Masse vom Knethaken und Schüsselrand in die Mitte der Schüssel schaben und die Eier einzeln hineinröhren - darauf achten, daß jedes Ei sich mit dem Teig verbunden hat, bevor das nächste hinzugefügt wird.

Auf niedrigster Stufe das Mehl in die Mischung röhren, danach Früchte und Mandeln zugeben. Den Teig in eine gefettete, mit Papier ausgelegte, runde Kuchenform füllen und eine Stunde bei 150 Grad backen; danach die Hitze auf 140 Grad reduzieren und den Kuchen weitere 2 1/4 Stunden backen.

Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, aus der Form nehmen und mit der Unterseite nach oben auf eine Platte legen. Mit einer Stricknadel Löcher in den Kuchen stechen und mit dem Alkohol beträufeln. Sobald dieser eingezogen ist, den Kuchen in Backpapier oder Plastikfolie wickeln und luftdicht aufzubewahren.

Hinweise:

- Benutzen Sie den beigelegten Teigschaber, um die Zutaten vom Schüsselrand zu schaben.
- Falls die Butter keine Raumtemperatur hat, in die Rührschüssel heißes Wasser füllen und das 'K'-Werkzeug während der vorbereitenden Arbeiten darin stehen lassen. Vor Gebrauch gründlich trocknen.
- Beginnen Sie den Rührvorgang auf niedriger Stufe - bis sich die Zutaten vermischt haben. Erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit, achten Sie aber darauf, daß die Mischung nicht zu sehr an den Schüsselrand geworfen wird, da dies den Mischvorgang beeinträchtigen würde. Größere Mengen erlauben höhere Geschwindigkeiten.
- Mehl und Früchte langsam in den Teig rühren.

Rezepte

Viktoria Sandwich Kuchen

6 oz/150g Margarine
6 oz/150g sehr feiner Zucker
3 Eier
6 oz/150g Weißmehl
Marmelade
Puderzucker



Fett und Zucker auf Stufe 3-4 cremig rühren, danach die Geschwindigkeit erhöhen, bis die Mischung schaumig wird. Die Masse vom Knethaken und Schüsselrand in die Mitte der Schüssel schaben und die Eier auf höchster Stufe einzeln hineintrühren. Darauf achten, daß jedes Ei sich mit dem Teig verbunden hat, bevor das nächste hinzugefügt wird. Das Mehl vorsichtig bei niedrigster Stufe unterrühren.

Den Teig auf 2 eingefettete, mit Papier ausgelegte flache Backformen (Durchmesser 18 cm) streichen und bei 190 Grad 20-30 Minuten goldgelb backen. Der Kuchen ist gar, wenn er bei Auflegen der flachen Hand leicht federt. Zum Auskühlen auf einen Kuchenrost legen, einen der Böden mit Marmelade bestreichen, den anderen darüber legen und den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Hinweise:

- Für alle Teige, bei denen alle Zutaten zusammen gerührt werden, welche Margarine aus dem Kühlschrank verwenden, hingegen Blockmargarine mit Raumtemperatur für alle schaumig zu rührenden Teige.
- Falls die Margarine zu fest ist, um sich gut verarbeiten zu lassen, heißes Wasser in die Rührschüssel füllen und den 'K'-Werkzeug einige Minuten darin stehen lassen. Vor Gebrauch gründlich trocknen.
- Wenn das Rührwerkzeug nicht fast bis zum Boden der Schüssel reicht, ist die Einrichtung des Werkzeugs zu überprüfen (Siehe 2.4).
- Den Rührvorgang auf niedriger Stufe beginnen, bis sich die Zutaten vermischt haben. Dann die Geschwindigkeit erhöhen. Achten Sie darauf, daß die Mischung nicht zu sehr an den Schüsselrand geworfen wird, da dies den Mischvorgang beeinträchtigen würde. Größere Mengen erlauben höhere Geschwindigkeiten.
- Gelegentlich kann es notwendig sein, den Rührvorgang zu unterbrechen und den Teig mit dem Schaber vom Rand in die Schüsselmitte zu schaben.

Pasteten-Mürbteig

1 lb/400g Mehl, gesiebt
1 TL Salz mit
8 oz/200g kaltes (Margarine und Schweineschmalz gemischt)
4 TL/80 ml Wasser



Fett in grobe Stücke schneiden und zum Mehl geben. Beides beginnend mit Stufe 1 untereinander kneten, die Geschwindigkeit schrittweise erhöhen, bis die Mischung Krümen bildet. Sollte der Teig Anzeichen von Verschmierung zeigen, die Geschwindigkeit reduzieren.

Wasser hinzufügen und bei niedrigster Stufe vorsichtig unterrühren.
Backtemperatur: ca. 200 Grad. Sie ist abhängig von der verwendeten Füllung. Wählen Sie die Füllung nach Wunsch.

Hinweise

- Das Fett sollte gut gekühlt sein.
- Zügig arbeiten und die Zutaten nicht zu stark verrühren.

Brandteig

2 oz/50g Butter
1/4 pt/125 ml Wasser
3 oz/75g Weißmehl
etwas Salz
2 Eier

Butter und Wasser zum Kochen bringen, den Topf vom Herd nehmen und das gesiebte Mehl sowie Salz hinzufügen. Bei leichter Hitze einige Minuten gut rütteln, bis die Mischung sich vom Topfboden löst und eine Art Ball formt. Leicht abkühlen lassen und den Teig dann in die Rührschüssel geben. Mit dem 'K'-Werkzeug auf Stufe 2 die Eier portionsweise unterrühren. Danach den Teig nochmals auf höchster Stufe 30-60 Minuten schlagen. Verwenden sie den Teig nach Bedarf (Fettgebackenes, Eclairs, Windbeutel etc.).

Erdbeer Aprikosen Torte

Biskuit Boden:
3 Eier
3 oz/75g sehr feiner Zucker
3 oz/75g Weißmehl
Füllung und Dekoration:
1/4 pt/125 ml Schlagrahm
Zucker nach Wunsch
8 oz/200g Erdbeeren
8 oz/200g Aprikosen

Aprikosen halbieren und Steine entfernen. Mit sehr wenig Wasser und etwas Zucker vorsichtig weichköchern. Erdbeeren waschen und halbieren.

Für den Biskuit Boden Eier und Zucker auf höchster Stufe solange schlagen, bis eine helle, creme-artige Masse entstanden ist. Die Schüssel von der Maschine nehmen und vorsichtig mit dem Hand-Schneebesen das Mehl unterheben. Die Mischung in zwei eingefettete, mit Papier ausgelegte flache Backformen (18 cm) geben und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Der Kuchen ist gar, wenn er bei Auflegen der flachen Hand leicht federt.

Aus der Backform nehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Schlagsahne auf höchster Stufe steif schlagen, Zucker nach Geschmack hinzufügen. Aprikosen in grobe Stücke schneiden und zusammen mit einem Drittel der Erdbeeren unter die Hälfte der Schlagsahne heben. Diese Mischung auf einen der Böden streichen und den anderen darauf legen. Die restliche Schlagsahne auf den Kuchen streichen und mit Erdbeerhälfte dekorieren.

Hinweise:

- Um einen lockeren, luftigen Biskuitboden zu erzielen, muß das Mehl sehr vorsichtig unter das Butter-Zucker-Gemisch gehoben werden.

Gekühlter Zitronen-Käsekuchen

Biskuit-Boden:

8 oz/200g fertige Biskuits
4oz/100g Butter

Füllung
1 EL Gelatine
1/4 pt/125 ml Wasser
4 Eier, getrennt nach Eigelb und Eiweiß
4-6 oz/100-150g sehr feiner Zucker (Menge nach Geschmack)
3 große Zitronen
10 oz/250g Schichtkäse oder Quark
Dekoration mit Früchten und Schlagsahne nach Wunsch

Zum Herstellen von Biskuit-Krümen die Biskuits stückweise in den Mixer geben und bei höchster Stufe zerkleinern. Die Gesamtmenge dabei auf 3 Arbeitsgänge verteilen. Butter in einem Stieltopf schmelzen, die Biskuit-Krümen hinzufügen und gut durchrühren. Die Masse in eine runde Springform geben und leicht andrücken. Kühl stellen.

Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen auf höchster Stufe solange schlagen, bis eine cremig-helle Masse entsteht. Den durch ein Sieb gestrichenen Schichtkäse oder Quark hinzugeben und den Teig rühren, bis er glatt ist. Auf Stufe 5 zurücksetzen, Salz und geriebene Schale der Zitronen sowie die aufgelöste Gelatine hinzugeben und nochmals gut durchrühren. Den Teig in eine andere Schüssel geben und solange kalt stellen, bis er sich gesetzt hat.

Eiweiß auf höchster Stufe steif schlagen und mit einer Gabel vorsichtig unter die Käsekuchen-Mischung heben. Auf den Biskuit-Boden geben und kühl stellen.

Wenn der Teig sich gesetzt hat, den fertigen Kuchen aus der Form nehmen und nach Wunsch mit Früchten und Schlagsahne verzieren.

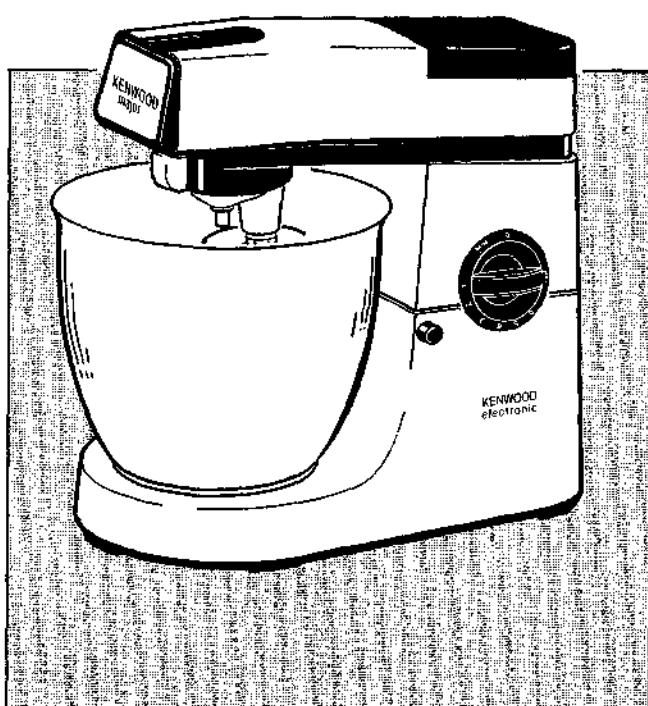
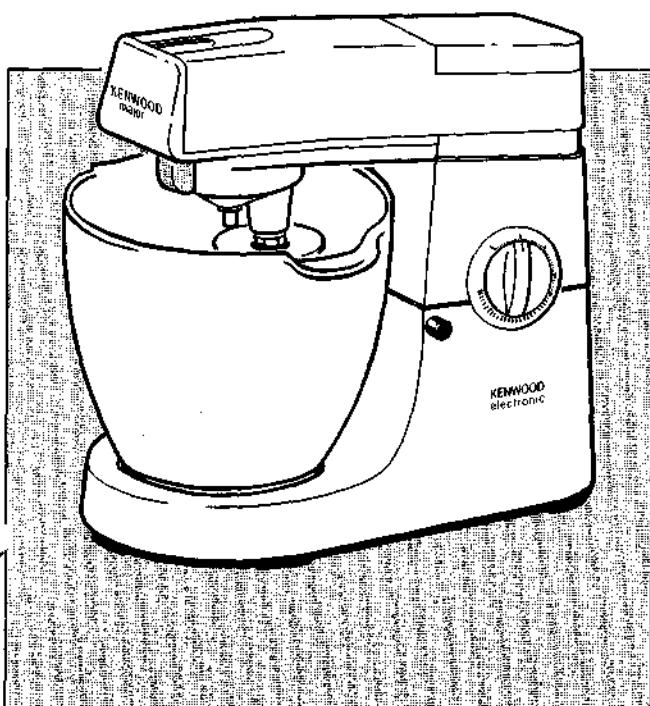
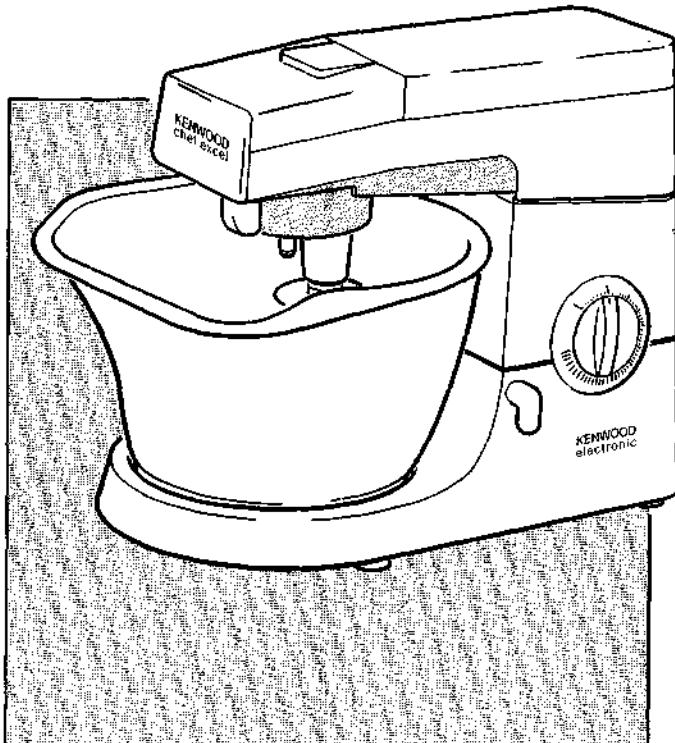
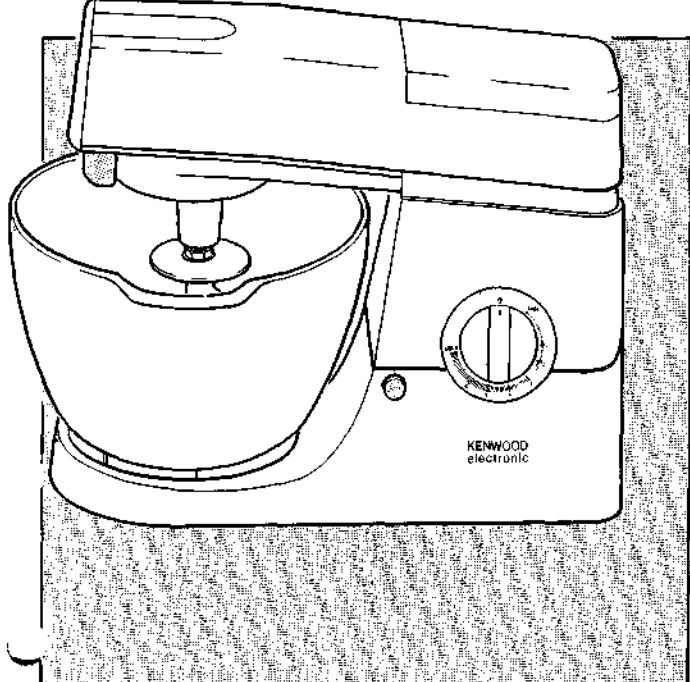
Baisers

4 Eiweiß
9 oz/225g gesiebter Puderzucker

Eiweiß und Puderzucker auf höchster Stufe solange schlagen, bis die Masse sehr steif ist (ca. 10 Minuten). Einen Spritzbeutel mit sternförmiger Tülle etwa zur Hälfte mit Baiser-Masse füllen. Die Baisers auf das vorbereitete Backblech spritzen und sehr langsam bei 110 Grad fest werden lassen (ca. 4-5 Stunden).

Hinweise

- Baisers in luftdichter Dose aufbewahren.
- Sollten die Baisers braun zu werden beginnen, die Ofentür leicht offen halten.



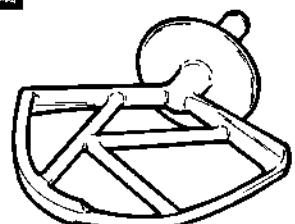
KENWOOD

KM200 - KM260

صُمِّمت خلاطة الطعام الجديدة، التي تنتجهها شركة كينوود، لتجعل عملية إعداد الطعام ممتعة وممدوحة. ولأجل تحقيق الاستفادة القصوى منها، فمن المفضل الحفاظ عليها في حالة جاهزة للتشغيل على سطح مناسب للعمل في المطبخ، كي يمكن استعمالها كلما اقتضت الحاجة. وهناك مجموعة كبيرة من الأدوات الملحقة التي يمكن استخدامها مع الخلاطة لتوسيع أفق المنفعة المجنية منها وزيادة بقجة الطبيخ. (يرجى الملاحظة أن بعض الأدوات الملحقة مخصصة لأسواق عالية معينة دون غيرها).

التوصيل بمائدة الطاقة الكهربائية

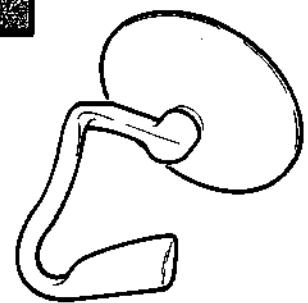
قبل وصل الطاقة الكهربائية إلى الخلاطة، يجب التأكد من أن فولطية (فرق جهد) المأخذ الكهربائي مطابقة لفولطية المبنية على لوحة المعايرة للخلاطة.



مهم: إن أسلاك الكابل الكهربائي للخلاطة ملونة وفق المفهوم التالي:

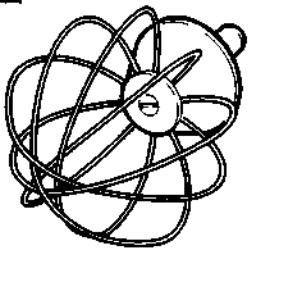
أزرق = حيادي (لا يحتوي على كهرباء) بني = حي (يحتوي على كهرباء)

ونظراً لأن ألوان أسلاك الكابل الكهربائي للخلاطة قد لا تتطابق مع إشارات الألوان التي تحدد هوية أطراف التوصيل الموجودة في قابس التوصيل بالأخذ الكهربائي، لذا يجب اتباع الخطوات التالية:
يجب توصيل السلك الأزرق بطرف التوصيل المؤشر بحرف (N) أو اللون بلون أسود. ويجب توصيل السلك البني بطرف التوصيل المؤشر بحرف (L) أو اللون بلون أحمر.
ولا يجوز إجراء التوصيل بطرف التوصيل الأرضي لقابس ذي ثلاثة أصابع.



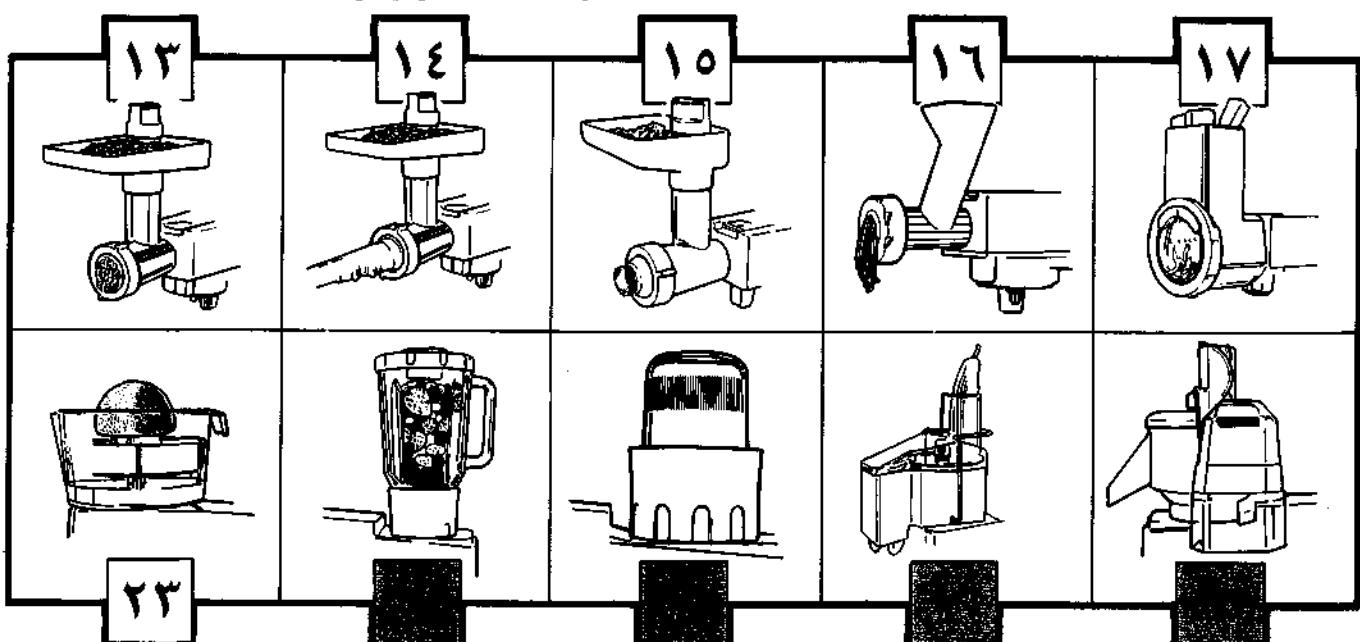
مفتاح الرموز:

- ١ مشغل كوكبي/تجويف المضرب
- ٢ فوهة الفروج السرعة البليتية
- ٣ مزلاج القفل للسرعة البطيئة
- ٤ فوهة الفروج للعصارة
- ٥ فوهة الفروج للسرعة العالية
- ٦ مفتاح الوصل/ القطع وبضبطة السرعة
- ٧ الدبن
- ٨ مزلاج تحريك رأس الخلاطة
- ٩ طاسة
- ١٠ مضرب «K»
- ١١ خطاف العجينة
- ١٢ مفرمة
- ١٤ المهاين، الخاص بالسبق
- ١٥ صانع الكبة
- ١٦ مستackson معمورة الياستا
- ١٧ وحدة التشريح/التنزيق الطولي للسرعة البطيئة
- ١٨ ملقطة الين
- ١٩ طاحونة العجوب
- ٢٠ صانع الشchedة
- ٢١ مفتاح الطبل
- ٢٢ مبشرة الفاصوليا وقشور الشمار

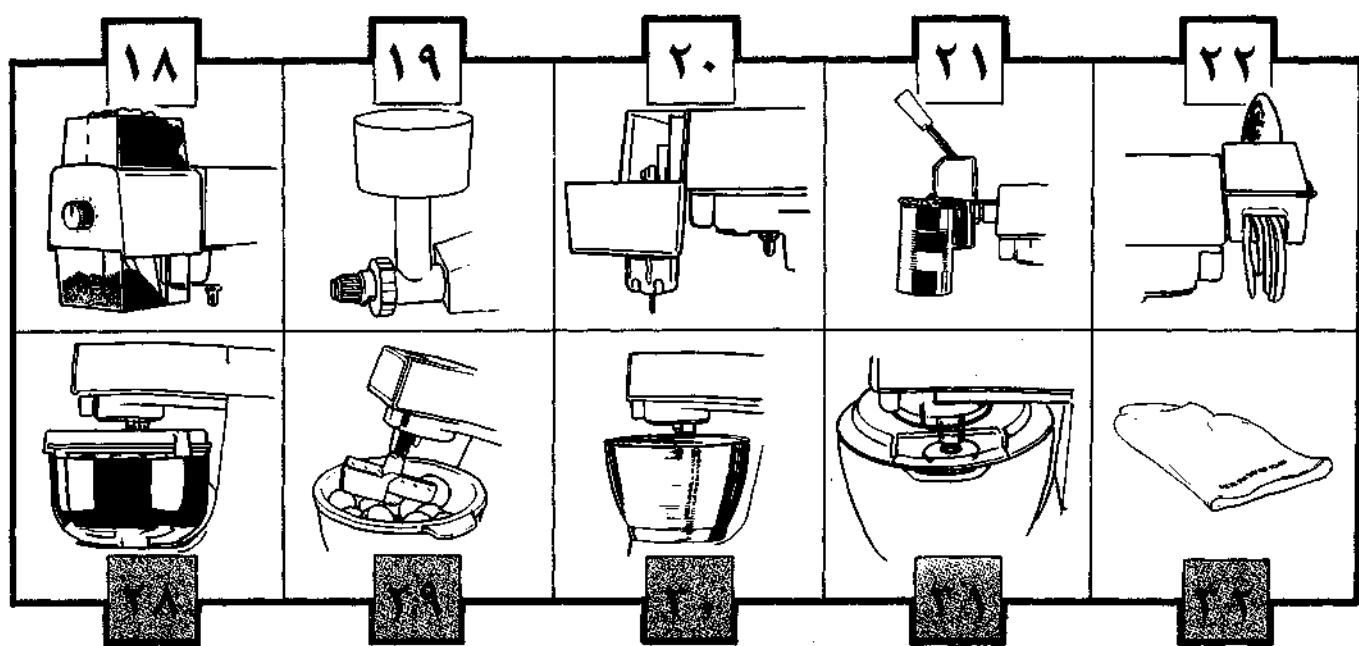
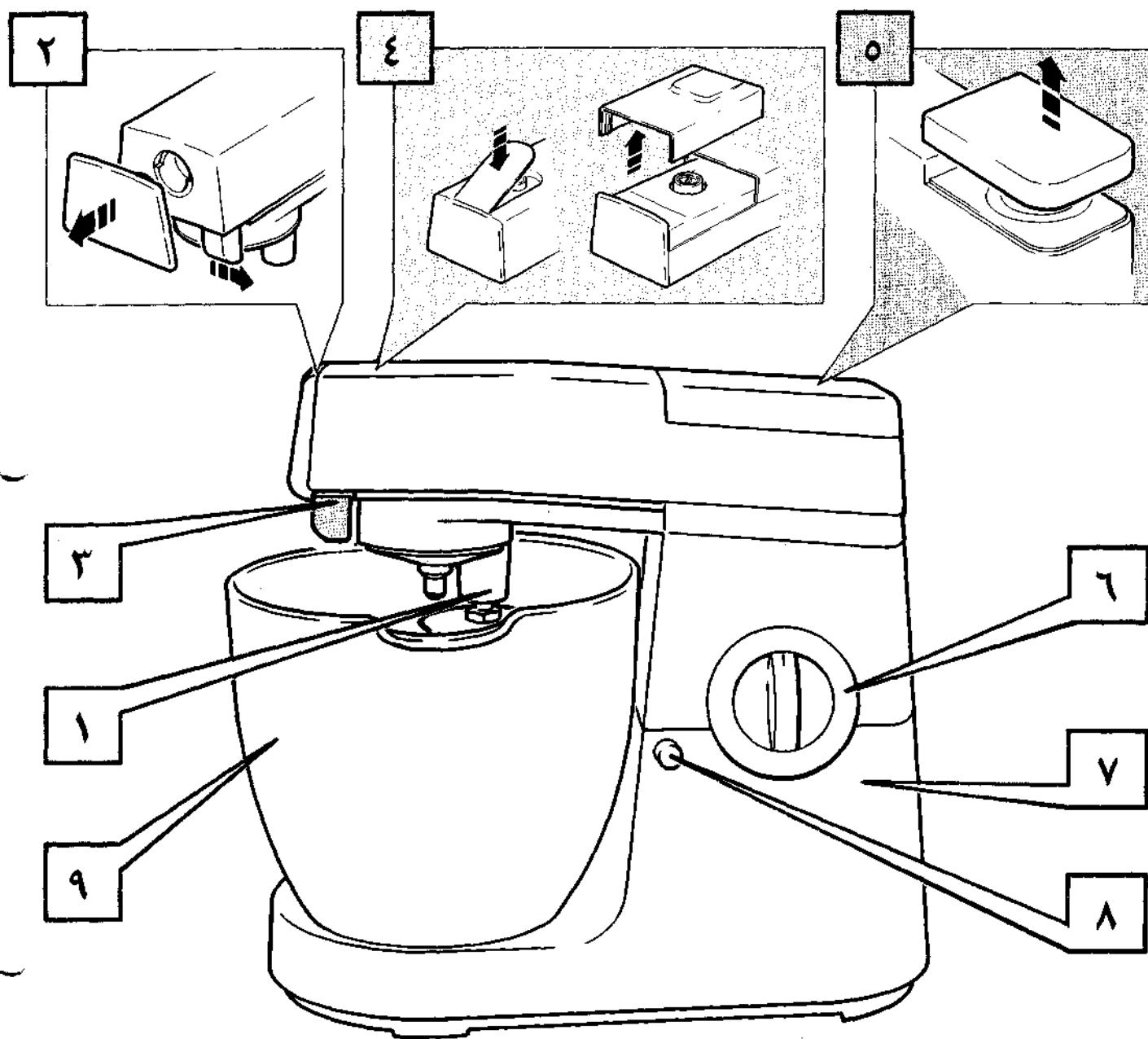


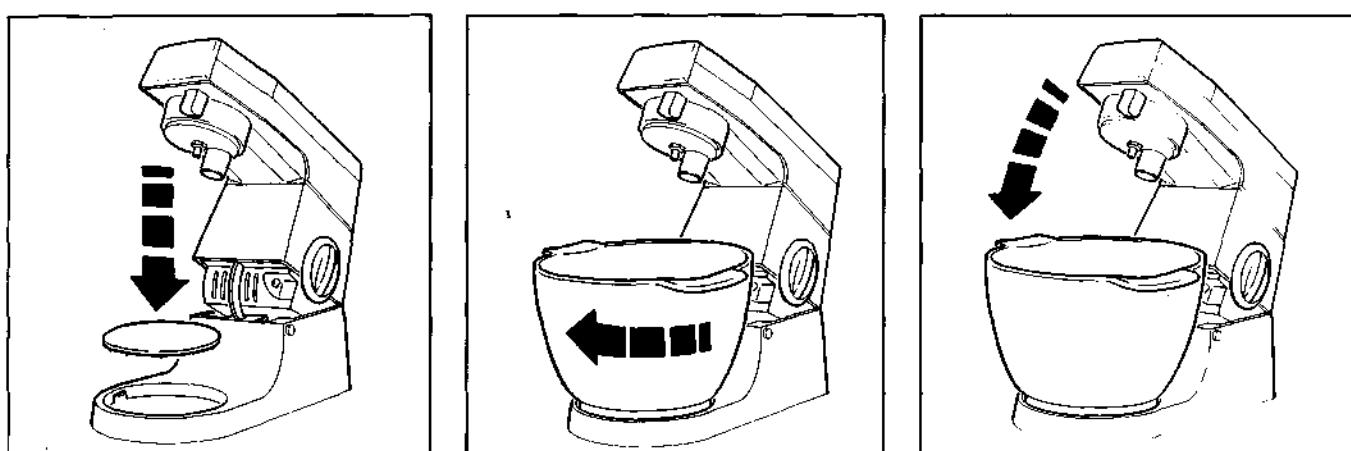
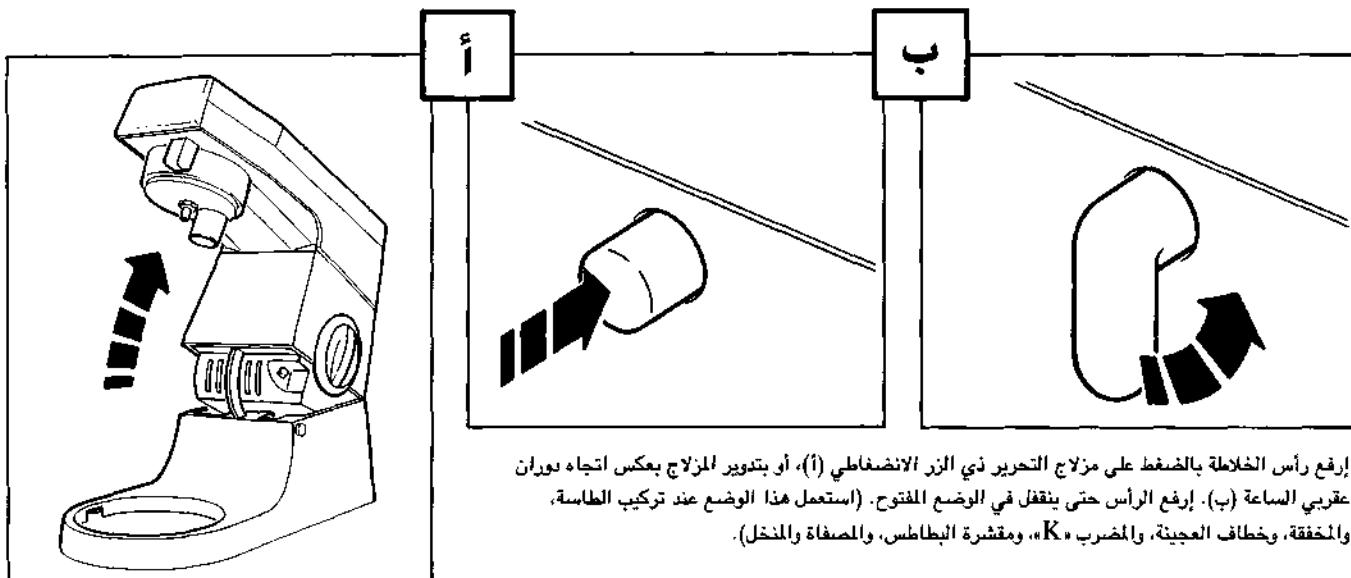
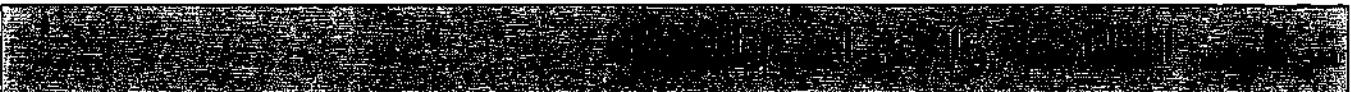
ولتسهيل الإشارة، فقد لوتت فوهات الفروج للأدوات الملحقة بالوان رمزية.

ملحوظة مهمة: تطابق هذه الأداة متطلبات أمر بول السوق الأوروبي المشتركة الخاص بالتدخل اللاسلكي والرقم ٨٢/٤٩٩/ني تي سي.



خلاطة الطعام والأدوات الملحقة بها

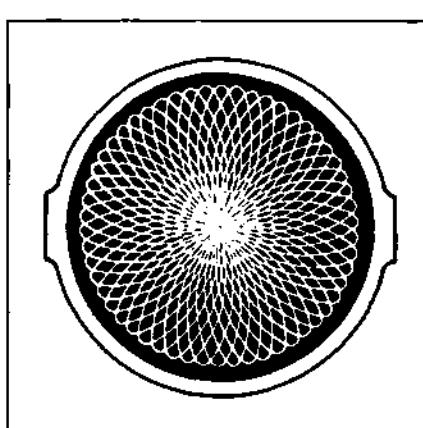




ركب اللوحة البدنة (البلاستيكية) في التجويف، على أن تكون أضلاعها متوجهة نحو الأسفل.

ضع الطاسة في التجويف، معثقاً الغروات في شقوق الحرية في قاعدة الطاسة. ثم اضغط على الطاسة وأذرها باتجاه دوران عقربي الساعة حتى تنفلق. (إعكس العملية عند إزالة الطاسة من مكانها).

أخفض الرأس بالضغط على مزلاج التحرير ذي الزر الانضغاطي (أ)، أو بتنویر المزلاج بعكس اتجاه دوران عقربي الساعة (ب) ثم ادفع الرأس بثبات نحو الأسفل حتى ينفلق في الوضع المفتوح.



الحركة الكوكبية

تعمل خلاطة كينوود بحركة كوكبية تضمن امتزاج جميع أجزاء الخليط امتزاجاً تاماً.

المقادير القصوى

لأجل ضمان الحصول على أفضل النتائج، لا يجوز تجاوز المقادير التالية الموصى بالتقيد بها:

طران: كـ ٢٠١، كـ ٢٠٢ و كـ ٢١٠ طران: كـ ٢٢٠ و كـ ٢٣٠ و كـ ٢٤٠

قطيرة هشة القوام وسهلة التفتت

٦٨٠ غم من الطحين

٩١٠ غم من الطحين

١٣٦ كغم من الطحين

٤٠٠ كغم

الوزن الإجمالي للمقرنات

(كك الفاكهة)

١ بياض البيض: - حد ادنى

١٦ - حد اقصى

٢٢٠ كغم

٧٧٢ كغم

١٣٦ كغم من الطحين

٤٠٠ كغم

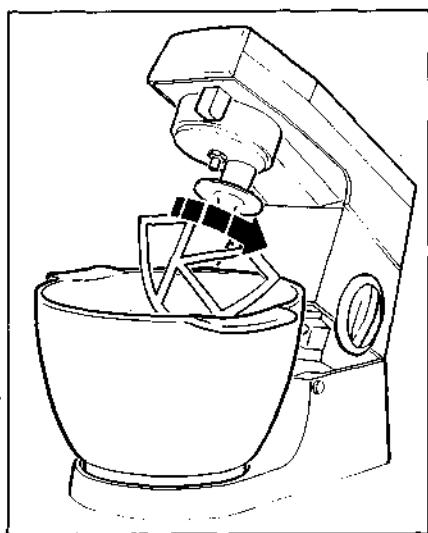
الوزن الإجمالي للمقرنات

(كك الفاكهة)

١ بياض البيض: - حد ادنى

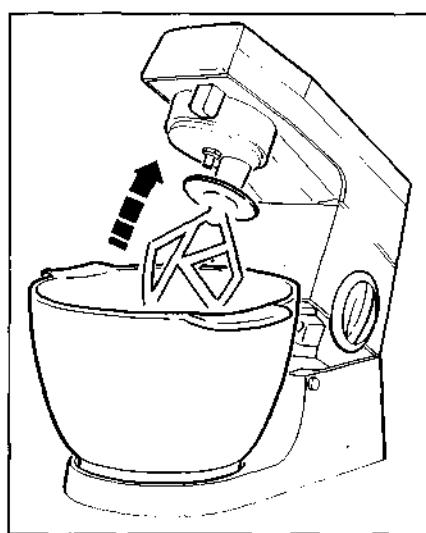
١٦ - حد اقصى

تركيب الطاسة والأدوات الملحقة (تتمة . . .)



لتركيب الأدوات الملحقة في تجويف المضرب، يجب رفع رأس الخلطة وتنزيل الأداة الملحقة برفق في فوهة الخروج، ثم تدويرها ببطء في الاتجاه المبين في الشكل حتى تتخذ الوضع المقرر لها.

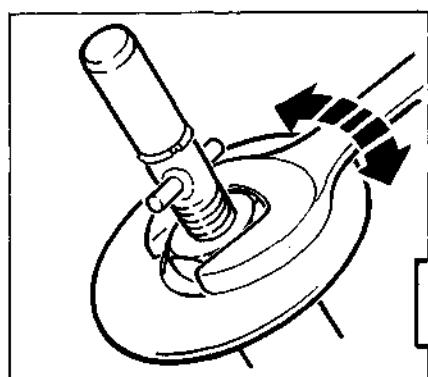
اضغط على الأداة الملحقة وثبتها نحو الأعلى حتى تثبت الأداة في مكانها بطلاق صوت طقطقة، ولأجل إزالة الأداة الملحقة من مكانها، أذرها باتجاه دوران عقربي الساعة حتى تصبح في وضع طلاق صالح للسحب.



ملاحظة:

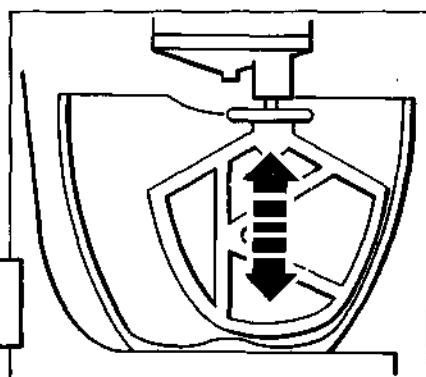
ضُبِطَ كل من المضرب «K» والمخففة في الصنع ضبطاً صحيحاً، وهو لا يتطلب أي ضبط إضافي. وإذا أصبح الضبط ضرورياً لأي سبب من الأسباب، فاتبع الخطوات التالية لإجرائه:

- ١ - اقطع الإمداد الكهربائي عن الخلطة.
- ٢ - ارفع رأس الخلطة وأدخل الأداة الملحقة (المضرب/المخففة) المراد ضبطها.
- ٣ - امسك الأداة الملحقة وقم بارخاء الصسولة بواسطة مفتاح صواميل مناسب (ج).
- ٤ - أنخفض رأس الخلطة وقم بتدوير الأداة الملحقة الى أعلى أو أسفل عمود الوران (د). ولتحقيق أفضل النتائج، يجب ان يكون المضرب/المخففة في أقرب مكان ممكن من قاعدة الطاسة.
- ٥ - ارفع رأس الخلطة، ثم امسك الأداة الملحقة واحكم شد الصمامولة.

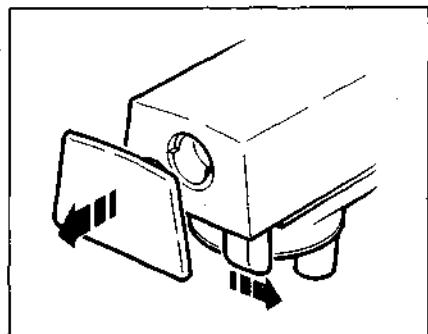


تلخيص:
إذا اصطدم المضرب «K» بالطاسة أثناء عمل الخلطة،
دل ذلك على ان موضع ضبطة هو أدنى من المطلوب.

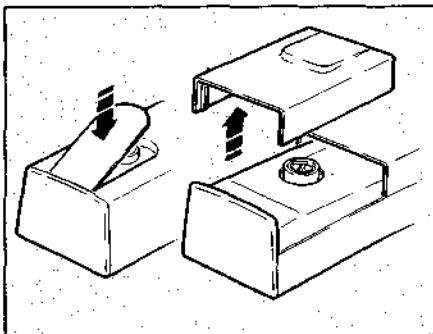
ج



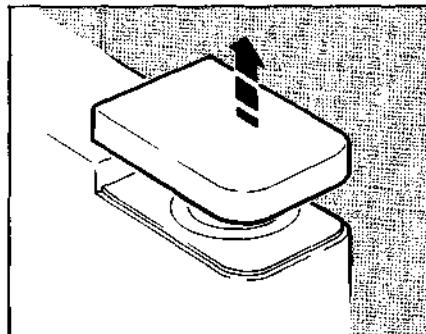
د



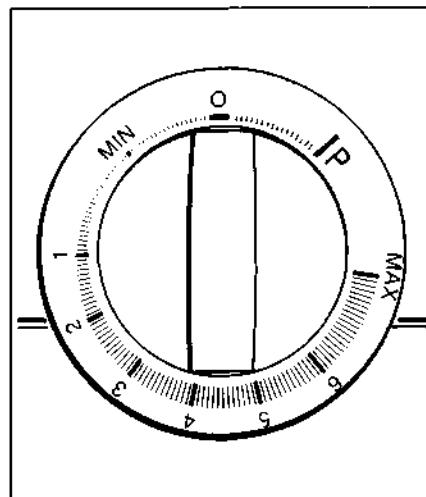
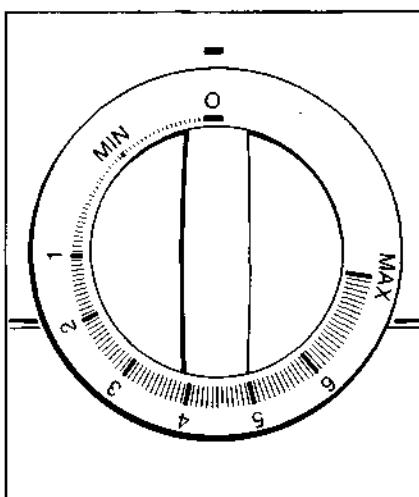
لأجل إزالة غطاء فوهة الخروج للسرعة البطيئة من مكانه، إسحب نحو الجانب، مزلاج القفل ثم انزع الغطاء.



يسתרجع غطاء فوهة الخروج للعصارة من مكانه إما بالضغط عليه ثم رفعه طليقاً، أو بمجرد رفعه طليقاً. وإن كانت هناك سدادة بلاستيكية مركبة، يجب فكها أولاً قبل تركيب الأداة الملحقة.

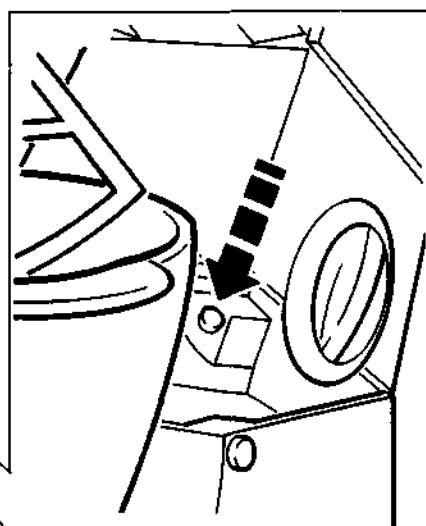
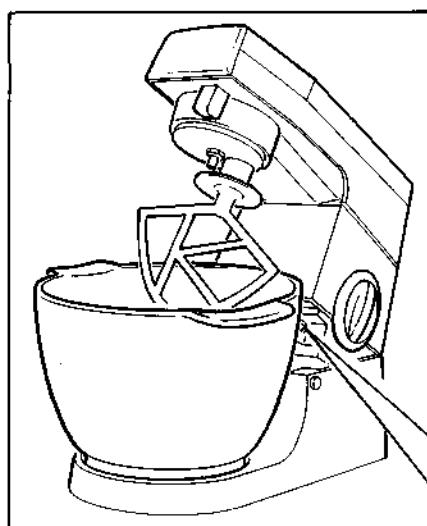


يرفع غطاء فوهة الخروج للسرعة العالية بمجرد رفعه طليقاً من مكانه.



ملاحظة:

إذا كان ضابط سرعة الخلطة مزوداً بموقع تبضّع «أ»، فإنّ تدوير الضابط إليه سيوفر دفقةً سريعاً للطاقة الكهربائية، وسيستمر «التبضّع» في حالة عمل طلية الاحتفاظ بالضابط في هذا الموضع.



ملاحظة:

لا يجوز تعريض الطاسة لحرارة مباشرة (أي لا تحاول

تجفيفها فوق جهاز طبخ أو في فرن).

لا تستخدم الطاسة في جهاز الطبخ العامل باشعة

الميكرويف.

خدمات الصيانة

في حالة إصابة الماكينة بعطل، فاتصل بـوكيل المحلي
طلب المساعدة.

لا يتطلب ضبط السرعة سوى تدوير الضابط إلى الرقم
المطلوب.

استعمال الملحقات

بعد الایدي عن الشفرات التوارة

لا تستخدم أكثر من ملحقة

واحدة في كل مرة.

الوقاية من تجاوز الحمل (إن كانت مركبة)
ان كان الخلط مزوداً بنبيطة للوقاية من تجاوز الحمل، فإنه سيتوقف اوتوماتيكياً إذا تجاوز
الحمل. وعندما يحدث ذلك، ارفع رأس الخلط لتكتشف الزر الأخضر.
دع الخلط يقف لبعض دقائق ثم اضغط على الزر لمواصلة الخلط.

العنية

يمكن غسل الطاسة والمخففة والمضرب «K» وخطاف العجينة في مياه كثيرة الرغوة، علماً بأن الخلطة لا تتطلب
سوى المسح بقطعة قماش مبللة. وفي مثل هذه الاحوال، يجب دائماً قطع التيار الكهربائي وأخراج القابس من نقطة
المأخذ الكهربائي. ولا يجوز أبداً استخدام مواد كاشطة في التنظيف، ولا وضع الخلطة في الماء، ومن الجائز، بعد
الاستعمال الأولي للخلطة، ان تظهر كمية قليلة من الشحم عند فوهتي الخروج (٢) و (٤) (راجع الصفحة ٢).
ولا ضرر في ذلك، فهو لن يؤثر على أداء الخلطة. إمسحه ثم واصل العمل.

معلومات عامة

تستخدم المتفقة لطرق البيض، والقشدة، وعجينة الدقيق والبيض واللحم، والمزبج (مزج السكر وبياض البيض)، وكعك العجينة، والموسسيه (حلوى القشدة والبيض) والمسوفيه (التفخيم) المكونة من بيض مخفوق (غيرها).

يستخدم المضرب «K» في إعداد الكعك، والبسكويت، والقطميرة، وطبقة تغطية سطح الكعك، والخشوة، والبطاطس المهرولة، والفاوتوه (كعك قشدي كبير)، والإصبعية (ضرب من الحلوي).

يستخدم خطاف العجينة في إعداد أنابيب المزيج المختمر، يمنع ضباب السرعة نظاقاً متزولاً من السرعات التي يجب اختيارها وفق نوع المقومات وكيفياتها. عموماً، توصي باتباع السرعات التالية:

الحقيقة ينبع زياده السرعة تدريجياً لحين بلوغ السرعةقصوى. وإذا بدأ المزيج بالترشش، ينبغي تخفيض السرعة.

المضرب «K» بالنسبة إلى القشدة والسمن والسكر، يستهل العمل بسرعة بطئية ثم ترفع تدريجياً إلى سرعة متوسطة، على أن يتم الحفاظ على سرعة بطئية للكييات الصغيرة جداً. ويتحقق السمون والبيض في سرعة متوسطة إلى عالية، بينما يتحقق الطحين والفاواكه وغيرها في سرعة بطئية. ولا يجوز زيادة المزج في هذه المرحلة.

يمزج البسكويت في سرعة متوسطة .
يتم فرك السمون في الطحين في سرعة بطئية.

خطاف العجينة يستهل العمل في السرعة ١ ثم تزداد تدريجياً إلى ٢.

وصفات أعداد الطعام

١٠٠ ملليلتر (ربع ملعقة شاي) قرفة

١٠٠ ملليلتر (ربع ملعقة شاي) توابل ممزوجة

١٠٠ ملليلتر (ربع ملعقة شاي) ملح

٤٠ ملليلتر (ملقطة طعام) براندي أو روم أو شيري

١٠٠ غ فواكه مجففة ممزوجة

٥٠ غ لوز مفروم

ضع الزبدة والسكر والبيض ومكرونة القشرة في الطاسة، وأطرق المزبج على سرعة ٤ - ٦، عاملاً على زيادة السرعة تدريجياً لدى اتحاد مقومات المزيج. استمر في الطرق إلى أن يصبح المزيج خفيفاً ورغماً، ثم اكتسله إلى أسفل الطاسة والمضرب. ضف البيض، وبضم كل الأخرى، مع طرق المزيج بين كل إضافة إلى الدرجة التي يصبح فيها مجففه، ثم ضف الطحين وامزجه في السرعة الدنيا، ثم ضف الفواكه المجففة واللوز.

ضع المزيج في صفيحة كعك ذات قطر ٢٢ سم، على أن تكون مشحومة وجملة بطيئتين من الورق الصاد للشحوم. أطلي الكعك خلاً الساعة الأولى درجة حرارة ١٥٠ م (علامة الفارس ٢) ثم درجة حرارة ١٤٠ م (علامة الفارس ١) لمدة إضافية تبلغ ساعتين درجة حرارة ١٣٠ م (علامة الفارس ٠).

ويعده بيرا الكيك، آخرجه من الصفيحة، واثله رأساً على عقب، عالماً على وجزءه بالساخن في أماكن عدة وسكب البراندي أو الروم أو الشيري فيها. وبعد اكتمال التقديم، لف الكعك في ورق صاد للشحوم أو ورقاً معدنية، ثم ضمه في صفيحة محكمة تمنع تسرب الهواء إليه، واستعمله سبب الرغبة.

تمريحات مفيدة

● استخدم الملك (البسط) المؤثر لكتشط مقومات الكعك عن جوانب الطاسة.

● استخدم الزبدة في درجة حرارة الغرفة، أو سخن الطاسة بدلها بما ساخن، تاركاً المضرب «K»، فيه آثار، وزدن المقومات. جفف جميع الأجزاء تماماً قبل الاستعمال.

● ابدأ عملية إعداد القشدة في سرعة بطئية لنسخ المجال للمقومات كي تتدفق، ثم زد السرعة ولكن ليس إلى الحد الذي يرمي فيه المزيج إلى أعلى جدران الطاسة، مسبباً عدم امتزاجه على نحو سليم. من الممكن استخدام سرعات أعلى عند استعمال كييات أكبر من المقومات.

● استخدم السرعة البطئية عند إضافة الطحين والفاواكه إلى المزيج.

المذكورة ويعبر عنها المكونة أثناة مزج العجين، والعملية يأكلها يجب أن لا تستغرق أكثر من ثلات ساعات ونصف الساعة.

فطيرة «بنزة نابوليتانا»

القاعدة

٦٠ غ فواكه مجففة ممزوجة ٢٠ ملليلتر (٤ ملاعق شاي) خميرة مجففة

وأندأ ٥ ملليلتر (ملقطة شاي واحدة) سكر أبيض مطحون.

٥٠ ملليلتر ماء دافئ

٦٠ غ دهن

١٠ ملليلتر (ملقطة شاي)، ملح

٤٠ غ طحين قمي عادي

الإضافات

٤٠ غ بصل، مزالة منه القشرة ويفروم

٣٠ غ قلوي

٨٠ غ طباطب، مزالة منها القشرة وبقطعه إلى شرائح

١٠ - ١٠ ملليلتر (٢ - ٢ ملاعق شاي) عشب الأوريجانو قهوة النكهة

ملح رفقي

٣٠ غ جبنة موزاريلا

١٠٠ غ شرائح سيد الشوكولاته (البلم)

ريشون أسود

يتم إعداد عجين الفرين باستخدام الطريقة المذكورة للخبز الأبيض، وبعد أول تضخم في حجم العجين، يجب إزالة جبنة ونشارة ليشكل قرصين دائريين قطر كل منهما ٩ سم، ويوضعان على صينية طبخ مناسبة. إلقي المصيل قليلاً خفيفاً في الزيت ثم اثنره على قاعدة البنزة ضمن مسافة ٥ - ٦ سم من الحافة. ضع شرائح الطباطب فوق المصيل واثر عليها عشب الأوريجانو والمكبات.

اقطع الجبنة إلى شرائح مستخدماً آداة التشريح والتقطيع الطولي للسرعة العالية، ثم انشرها فوق الطباتب. زين البنزة بشريائح سيد الشوكولاته والزبادي، ودع البنزة تختصر في هذه الحال ثلاثة دقائق ثم اطبقها في فرن مسخن مسبقاً إلى درجة حرارة ٢٢٠ م (علامة الفارس ٧)، لحراري ٢٠ - ٢٥ دقيقة أو إلى أن يكتفى طبخها.

كعك الفاكهة الدسم

٢٠٠ غ زبدة

٢٠٠ غ سكر أسمو رطب

٢٠٠ ملليلتر (ملقطة طعام واحدة) دبس السكر الأسود

قشرة برتقال أو ليمون محوظة

٤ بيكانت

٢٥٠ غ طحين نادي

١٢ ملليلتر (ربع ملعقة شاي) جوزة الطيب

الخبز الأبيض

١٢٥ - ١٣٥ غ طحين قمي عادي

٥٠ ملليلتر (٢ ملاعق شاي) ملح

٢٥ غ خميرة طرية أو

٥٠ غ أو ٢٠ ملليلتر خميرة مجففة

٥ ملليلتر (ملقطة شاي واحدة) سكر

٥٠ ملليلتر ماء دافئ

٥٠ غ دهن.

الخميرة المجففة

آخر المصير المجففة في الماء الدافئ، وصف السكر إليها، ثم دفع المزج في هذه الحال لفترة دقائق تقريباً أو حتى يصبح منيداً.

ال الخميرة الطيرية

تقتطع الخميرة في الطحين وصف السكر.

تاك من وجود السائل بطيئاً في الطاسة، ثم ضف الدهن والطحين

والملح، أعن المزج لموالي ٥ - ٦ ثانية إلى دقيقة واحدة على السرعة، ١، ثم زدها إلى ٢ لحين تكون العجين، مضيئاً كمية قليلة أخرى من

الطحين ضد الزريم، أعن المزج لموالي ٦ دقائق أخرى على السرعة

٢ إلى أن يصبح العجين ناعماً ومرناً ويترك جوانب الطاسة نظيفة.

ضع العجين في كيس من البولييثيلين الشفاف واتركه في مكان دافئ، ليتضاعف حجمه خلال ساعة ونصف الساعة تقريباً. أعن العجين إلى

الطاسة وأعيشه ثانية لحوالي دقيقة على السرعة ١. ورُجع العجين على اربع صفحات مشحومة ذات زنة ٥٠ - ٦٠ غ، وغطتها حتى يتضاعف الحجم، يتم الطبع في درجة حرارة ٢٢٠ م (علامة الفارس ٨) لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة، وعند انتهاء الطبع، ينبغي أن يصدر عن الأرغفة صوت وكأنها مجففة عند طرقها من الأسفل.

تمريحات مفيدة

● يتم الحصول على أفضل النتائج عند استعمال «طحين قمي» ولكن عند عدم توفره يمكن استعمال طحين عادي.

● إن حمأة الألومنيوم تكبر حجم العجين في مكان دافئ، ليس بضروري، ولكن ذلك يساعد على زيادة سرعة نمو العجينة.

الخبز الأيسر

اتبع نفس التعليمات الواردة للخبز الأبيض، مستخدماً ٩٠ - ٩٥ غ من الطحين الأيسر (الكامل) و ٥ - ٦ غ طحين أبيض.

مهم:

الدغمات المختلفة من الطحين تختلف اختلافاً كبيراً من حيث حاجتها إلى السائل، ولزجة العجين يمكن أن يكون لها أثر يازر على العمل المسلط على المكونة، لذا توصي بضرورة الالتزام بالذيق بالكيارات

شطيرة فيكتوريا

- ١٥٠ غم مرجرين (سمن صناعي ثباتي)
- ١٥٠ غم سكر أبيض مطحون
- ٢ بيضات
- ١٥٠ ملدين قوي
- ٣ مرسى
- ٣ ملدين قوي
- ٣ سكر قهوة السطح الملوى

فطيره «شو» الخفيف بالبيض

- ٥٠ غم زبدة
- ١٢٥ ملتر ماء
- ٧٥ غم طحين عادي
- ٤ مقدار كفيل من الملح
- بيستان

كعك الجبنة والليمون المبرد

- قاعدة البسكويت
- ٢٠٠ غم بسكويت مكون من طحين كامل (أسمر)
- ١٠٠ غم زبدة

الحشو

- ٢٠٠ ملليلتر (ملعقة طعام واحدة) جبلاين (هام)
- ١٢٥ ملليلتر ماء
- ٤ بيضات، مفصولة
- ١٠٠ - ١٥٠ غم سكر أبيض مطحون (اعتماداً على النوع)
- ٣ ليمونات كبيرة
- ٢٥ جبنة الخازن، مصفرة
- فواكهة وقنددة للتزين (اختيارية)

يتم أولاً تكوين فنات البسكويت باسقاط قطع البسكويت على الريش الدائري للسيكلة (أوهي من الأدوات المحتلة). وبعده اتمام هذه العملية في دفعتين أو ثلاثة. دع الزبج تذوب في مقلاة، ثم ضف البهارات البسكويت، وخفق الزبج جيداً واسكبه ببطء في صفيحة ذات مشابك شخصية. دع الزبج يبرد، فيما تقوم بإعداد الحشو.

اعمل على إزالة الجبلاين في الماء، وذلك في طاسة موضوعة على مقلاة فيها ماء ساخن.

اطرق الجزء الأصفر من البيض والسكر معاً بواسطة المخفقة، مستخدماً السرعة الفصري، إلى أن يصبح الزبج ذا قوام قشدي شاحب اللون. ضف البهارة المختارة إلى مزيج البيض وواصل الطرق حتى يصبح الزبج ناعماً. اخفض سرعة الدوران إلى ٤ ثم ضف إليه مزيج لحاء الليمون والمصفر والجيلاتين وأطرق المحتويات حتى تندمج للقوامات. حول الزبج إلى طاسة أخرى وبرده حتى يتم بلوغ نقطة التصلب.

اطرق بياض البيض بواسطة المخفقة، مستخدماً السرعة الفصري، حتى يصبح دبق القوام، ثم ضفه باعتناء إلى مزيج كيك الجبنة. مستخدماً ملعقة معدنية، اسكب الزبج على القاعدة البسكويتية وبرده حتى يبلغ نقطة التصلب.

ارفع جوانب الشابك البهامية للصفيحة، وزين الكعك بالفواكه والشندية المخففة، حسب الرغبة.

المرنخ

- ٤ بيضات بيض
- ٢٦٥ غم سكر تقطيع سطح الكعك (صافي)

افرش على صواني الخبر طبقة من رق لا يلتقط. ضع بياض البيض وسكر التقطيع في الطاسة وأطربها بواسطة المخفقة، مستخدماً السرعة الفصري لحوالي عشر دقائق.

ركب فوقه تجوية ذات ظهر ٥. ٢ سم على كيس انبوبي كبير وأصلة إلى نصفه بمزيج المرنخ ثم اسكب الاشكال على الصواني المعدة. ضع المعلواني في فرن بطيء الاشتعال في درجة حرارة ١١٠ م (علامة الفارو ٤٪) حتى تصبح كعكة المرنخ صلبة القوام وهشة (بعد حوالي ٤ - ٥ ساعات).

للمرينات مفيدة

- ينفي تخزين كعك المرنخ في صنائع سحكة الفلق تمنع وصول الهواء إليه.
- إذا بدأ لون كعك المرنخ يتتحول إلى السمرة، افتح باب الفرن قليلاً.

اخفق المرجوين والسكر في سرعة ٤ - ٤. احن اتحادهما في قوام قشدي، ثم زد السرعة حتى يصبح الزبج خفيفاً ورضاً الكثافة آهراً، الطايب العلقة على جوانب الطاسة والمفرز. ثم ضف البيض، ببطء تلو الأخرى، مع التشغيل بالسرعة الفصري، في كل إضافة، ليصبح المزيج ذا قوام ناعم. ضف الطحين مع التناول من مزجه بانتظام سرعة ولملء الازمة لإتحاده مع المزيج.

اطبق الزبج في صفيحي شطائر ذات قطر ١٨ سم، مشحومتين وبمقطعين، لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة في درجة حرارة ١٩٠ م (علامة الفارو ٥) وذلك حتى تصبح الشطيرة ذهبية اللون وينبض سطحها عائداً إلى مكانه عند لمسه بالأصبع ألب محتويات الصفيحة على سطح سلكي، ودمعها تند. اجمعهما معًا مع إضافة المربى ونشر سكر النطاف.

للمريحات مفيدة

- استعمل المرجوين الموصي الذين المخوز من الثلاجة مباشرة بالنسبة إلى الكعكات الشاملة، والمرجوين الكثلي في درجة حرارة الغرفة للكعكات الفشدية.
- إذا كان المرجوين صلباً، عند إعداد القشدة، فسخن الطاسة، بملئها بما ساخن واترك المضرب «ك» فيها لبعض دقائق. تخلص من الماء، وجفف الأجهزة، جيداً قبل المشروع بالمازن.
- إذا المضر لم يوفر المزج في أسفل الطاسة، تناك من صحة ضبط المضرب (راجع صفحة ٤).
- استهل عملية إعداد القشدة في سرعة بطيئة إلى أن تتحدد المقومات شود السرعة، ولكن ليس إلى الحد الذي يرمي فيه المزج إلى أعلى جوانب الطاسة، مسبباً في عدم انتراجه على نحو سليم. عما يأن يمكن استخدام سرعة أعلى عند استعمال كعكات أكبر من المقادير.
- قد يتطلب الأمر إيقاف الماكينة أحياناً وكشط أجزاء المزج من جوانب الطاسة بواسطة الملوق المفرز.

فطيره ذات القوام الهش والسهل التفتت

- ٤٠٠ غم طحين (صافي)
- ٤ ملليلتر (ملعقة شاي واحدة) ملح (سا)
- ٢٠٠ غم سمن (مزيج من دهن ومرجوين مخوز من الثلاجة مباشرة)
- ٨ ملليلتر (ملعقة طعام) ماء. تقريباً

قطع السمن تماماً ثم ضفه إلى الطحين في الطاسة. إمزج المحتويات على السرعة ١، ثم زد السرعة إلى ٤ - ٤. إلى أن يصبح قوام المزج مماثلاً لفنات الخنز. على أن يقطع المزج قبل أن يصبح مطهراً المزج لشخصي القوام.

ضف الماء، وامزج المحتويات في ادنى سرعة ولدة كافية لتوحدتها. تطبع المطيره عادة في درجة حرارة ٢٠٠ م (علامة الفارو ٢) ولكن ذلك يعتمد على الحشوة. استعمل الفطيره حسب الرغبة.

للمريحات مفيدة

- استخدم السمن المخوز من الثلاجة مباشرة.
- تناك من عدم الإفراط في مزج المحتويات.